

Pierre Paillon & Christophe Felder

GLACES & DESSERTS GLACÉS

PHOTOGRAPHIES
LAURENT ROUVRAIS



Adresses

Tous les ustensiles de « pro »

MORA

13, rue Montmartre
75001 Paris
Tél. : 01 45 08 19 24

Sté Michel Lejeune
3, rue Bernard Palissy
92600 Asnières

Tél. : 01 47 90 51 93

Possibilité de vente par correspondance

Les meilleurs produits

IZRAËL

30, rue François Miron
75004 Paris
Tél. : 01 42 33 71 65

Possibilité de vente par correspondance

G. DETOUT

58, rue Tiquetonne
75002 Paris
Tél. : 01 42 36 54 67

HÉDIARD

21, place de la Madeleine
75008 Paris
Tél. : 01 43 12 88 88

Les arômes naturels

SEVAROME

ZA La Guide
43200 Yssingeaux
Sevarome.com

L'artisan glacier incontournable

MISTER ICE

6, rue Descombes
75017 Paris
Tél. : 01 42 67 76 24

Pour une totale réussite utilisez une turbine Magimix ou SIMAG



Glace vanille



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

35 cl de lait entier

15 cl de crème fleurette

115 g de sucre semoule

6 œufs

2 gousses de vanille de Tahiti

Versez le lait et la crème liquide dans une casserole. Fendez les gousses de vanille dans la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Déposez les grains et les gousses dans le lait. Portez à ébullition, puis ajoutez la moitié du sucre semoule.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. (Les blancs pourront être utilisés pour confectionner des meringues. Recette page 149.)

Fouettez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir).

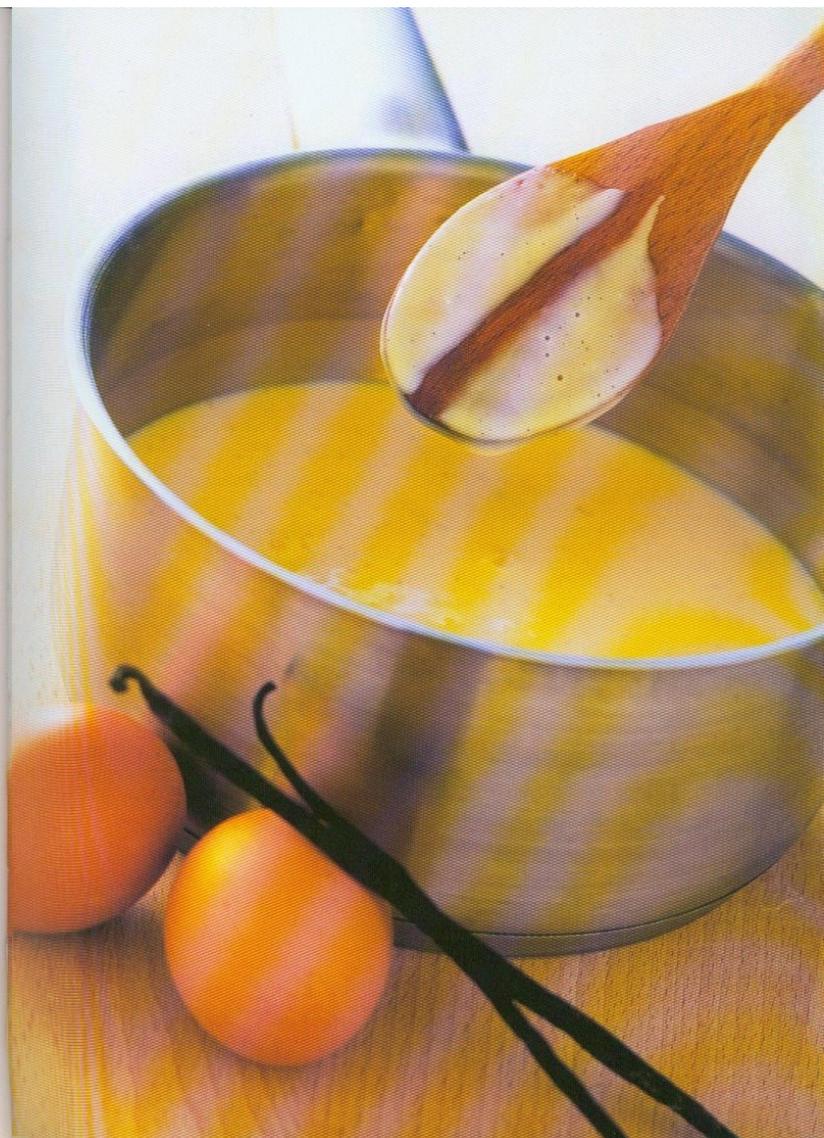
Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez la préparation en la tamisant, dans un saladier, afin d'arrêter la cuisson. Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Cette glace peut vous servir de base pour d'autres recettes. Afin de varier les plaisirs, vous pouvez y ajouter des fruits secs, l'alcool de votre choix, des fruits confits...

Vous pouvez réaliser une glace à la rose en remplaçant la vanille par 3 cuillerées à soupe de sirop de rose et en ne mettant que 50 g de sucre.



Glace banane



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

- 200 g de bananes (2 bananes)
- 3 jaunes d'œufs
- 40 cl de lait entier
- 100 g de sucre semoule
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de rhum brun
- Le jus de 1/2 citron

Versez le lait dans une casserole puis portez-le à ébullition. Ajoutez la moitié du sucre semoule.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. (Les blancs pourront être utilisés pour confectionner des meringues. Recette page 149.) Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir). Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez la préparation dans un saladier afin d'arrêter la cuisson. Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Pendant ce temps, épluchez les bananes, puis passez-les au mixeur avec le jus de citron, le rhum et la crème fraîche.

Lorsque le mélange est bien homogène, incorporez-le à la crème anglaise refroidie en fouettant.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Glace chocolat blanc



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

- 33 cl de lait
- 10 cl de crème fleurette
- 135 g de chocolat blanc
- 5 œufs
- 50 g de sucre semoule

Dans une casserole, versez le lait et la crème liquide. Ajoutez la moitié du sucre, puis portez à ébullition.

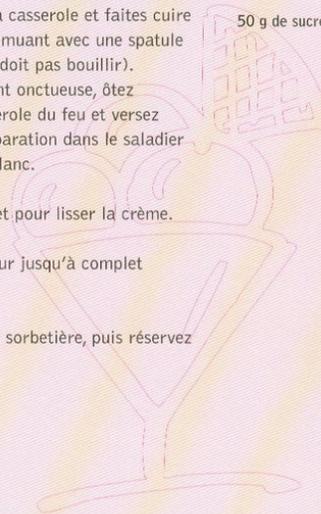
Hachez finement le chocolat blanc, puis versez-le dans un saladier.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. (Les blancs pourront être utilisés pour confectionner des meringues. Recette page 149.) Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir). Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez en plusieurs fois la préparation dans le saladier contenant le chocolat blanc.

Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Glace pistache



INGRÉDIENTS POUR 1/2 LITRE DE GLACE

25 cl de lait entier

25 cl de crème fleurette

90 g de pistaches nature

80 g de sucre semoule

6 œufs

Versez le lait et la crème liquide dans une casserole. Ajoutez la moitié du sucre, puis portez à ébullition.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. (Les blancs pourront être utilisés pour confectionner des meringues. Recette page 149.)

Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir).

Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez la préparation dans un saladier afin d'arrêter la cuisson. Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Hachez finement les pistaches puis incorporez-les à la crème tiède.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.





Glace au miel

Portez le lait à ébullition dans une casserole, puis ajoutez le sucre cassonade et le miel en fouettant. Portez à nouveau à ébullition.



INGRÉDIENTS
POUR 3/4 DE LITRE DE GLACE

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez légèrement les jaunes.

Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs toujours en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir).

50 cl de lait frais

100 g de miel de sapin

35 g de sucre cassonade

5 œufs

Faites glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Carpaccio de melon glacé au miel

Épluchez et évidez le melon. Coupez-le en fines tranches et disposez-les sur les assiettes.

Disposez une boule de glace au miel au milieu et arrosez d'un filet de miel.

Décorez avec des framboises.

Servez aussitôt.



INGRÉDIENTS
POUR 2 PERSONNES

1 melon

2 boules de glace au miel

Quelques framboises

Glace au thé



INGRÉDIENTS POUR 1/2 LITRE DE GLACE

25 cl de lait entier

25 cl de crème liquide

1 cuillerée à soupe de thé vert

4 jaunes d'œufs

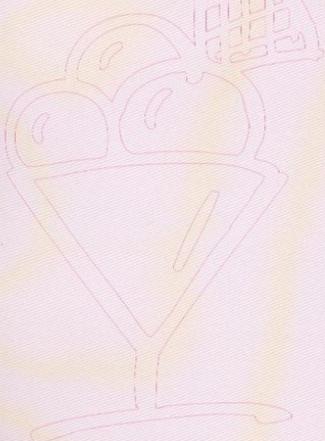
110 g de sucre semoule

Versez le lait et la crème liquide dans une casserole, ajoutez la moitié du sucre puis portez à ébullition.

Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir). Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez la préparation dans un saladier afin d'arrêter la cuisson. Ajoutez le thé en poudre et mixez quelques secondes.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Glace caramel



INGRÉDIENTS
POUR 3/4 DE LITRE DE GLACE

150 g de sucre semoule

25 cl de crème fleurette

50 cl de lait frais

6 jaunes d'œufs

7 cuillerées à soupe de caramel

Versez le sucre dans une casserole et faites-le chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne caramel.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème. Lorsque le sucre est suffisamment cuit, ajoutez petit à petit la crème chaude sans cesser de fouetter (on appelle cette opération décuire). Ajoutez ensuite le lait, puis portez à ébullition. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir).

Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et ajoutez le caramel. Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Glace liqueur d'orange



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

35 cl de lait frais

15 cl de crème fleurette

90 g de sucre semoule

3 œufs

2 cuillerées à soupe de liqueur d'orange (Grand Marnier®)

Dans une casserole, versez le lait et la crème liquide. Ajoutez la moitié du sucre, puis portez à ébullition.

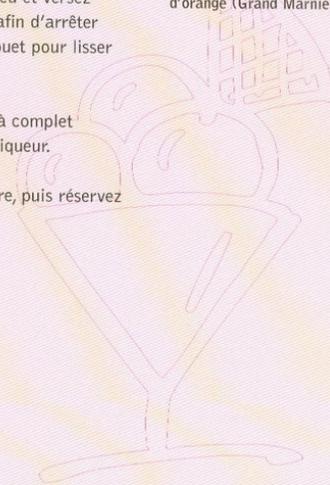
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. (Les blancs pourront être utilisés pour confectionner des meringues. Recette page 149.)

Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire quelques secondes en remuant avec une spatule en bois (ce mélange ne doit pas bouillir).

Dès que la crème devient onctueuse, ôtez immédiatement la casserole du feu et versez la préparation dans un saladier afin d'arrêter la cuisson. Donnez un coup de fouet pour lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement, puis ajoutez la liqueur.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Glace sans œufs fraise



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

200 g de fraises

25 cl de lait entier

125 g de sucre semoule

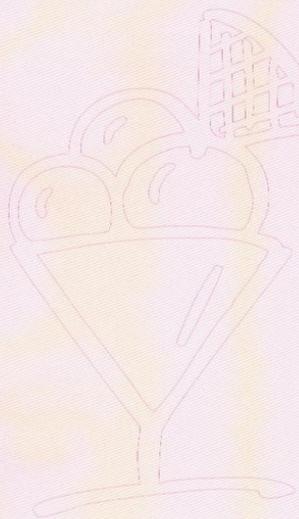
Lavez et équeutez les fraises, puis mixez-les afin d'obtenir une purée. Tamisez cette purée à la passoire très fine afin d'éliminer les akènes (les graines de la fraise). Réservez cette préparation.

Versez le lait dans une casserole, puis portez-le à ébullition. Ajoutez le sucre semoule et laissez refroidir. Mélangez ensuite avec la purée de fraises en fouettant.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Pour réaliser une glace sans œufs abricot, remplacez les fraises par des abricots, mais mettez 135 g de sucre.



Glace sans œufs café



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

35 cl de lait frais entier

100 g de sucre semoule

1 cuillerée à soupe de lait en poudre

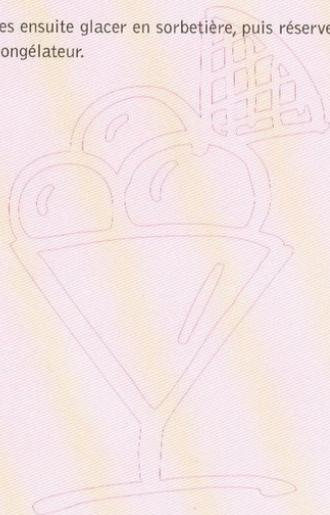
1 cuillerée à soupe de café soluble

Versez le lait dans une casserole, puis portez-le à ébullition.

Ajoutez alors le sucre semoule, le lait en poudre et le café soluble en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet.

Versez cette préparation dans un saladier. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Glace sans œufs vanille



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE GLACE

40 cl de lait entier

1 cuillerée à soupe
de lait écrémé en poudre

100 g de sucre semoule

1 noisette de beurre

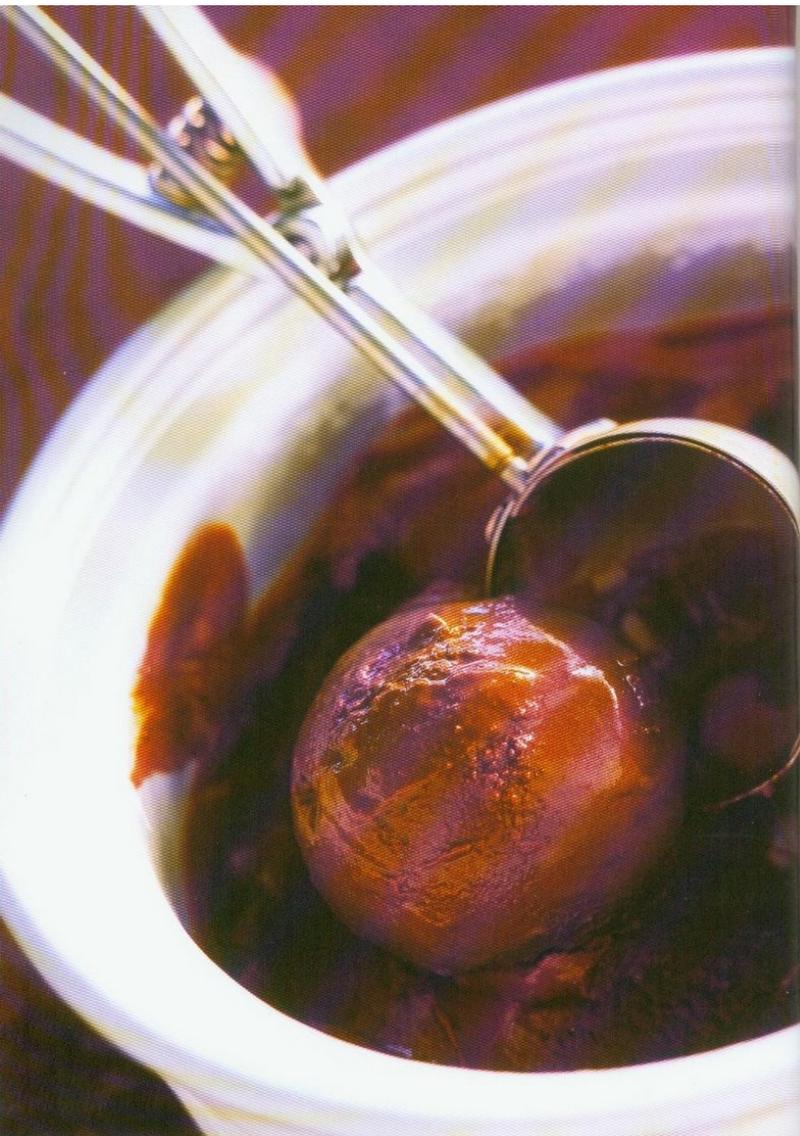
1 gousse de vanille

Dans une casserole, versez le lait. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Déposez les grains et la gousse dans le lait et portez à ébullition.

Ajoutez ensuite le sucre semoule et le lait en poudre, puis fouettez afin qu'ils se dissolvent dans le lait chaud. Ôtez la gousse de vanille et versez la préparation dans un saladier, puis ajoutez le beurre. Donnez un coup de fouet afin de lisser la crème.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Glace sans œufs chocolat



INGRÉDIENTS POUR 1/2 LITRE DE GLACE

Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le lait en poudre et le sucre et mélangez à l'aide d'un fouet.

Hachez finement le chocolat, puis mettez-le dans un saladier avec le cacao.

Versez le lait sucré en plusieurs fois sur le chocolat haché et fouettez.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

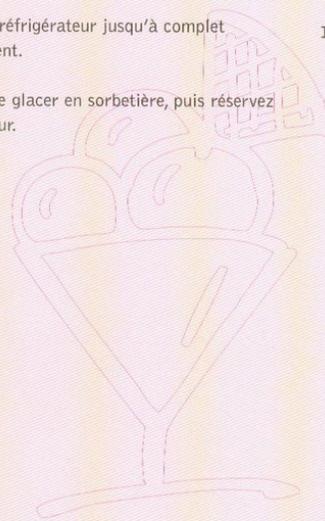
40 cl de lait frais entier

110 g de chocolat à 60-70 % de cacao

80 g de sucre semoule

1 cuillerée à soupe bombée
de lait en poudre

1 cuillerée à soupe de cacao pur



Sorbet ananas



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

500 g de pulpe d'ananas frais
80 g de sucre semoule
5 cl d'eau minérale

Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole en fouettant, puis laissez refroidir le sirop.

Mixez finement l'ananas. Tamisez cette purée au chinois et mélangez-la au sirop refroidi.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Le goût de l'ananas est primordial : choisissez un ananas victoria de la marque Del Monte®.

Vous pouvez ajouter à cette recette 1 cuillerée à café de rhum brun ou de kirsch, c'est encore meilleur !

Sorbet poire



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

500 g de poires au sirop en boîte
15 cl du sirop des poires en boîte
50 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de Williamine (alcool de poire)
Le jus de 1 citron

Faites bouillir le sirop de poire dans une casserole, puis ajoutez le sucre semoule en fouettant. Réservez ce sirop au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Mixez finement les poires avec le jus de citron et l'alcool de poire. Tamisez cette purée à l'aide d'un chinois et mélangez au sirop. Goûtez la préparation et ajoutez une cuillerée d'alcool si nécessaire.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Sorbet cassis...



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

800 g de cassis frais

1 litre 1/2 d'eau

80 g de groseilles rouges

Pour le sirop

200 g de sucre semoule

20 cl d'eau

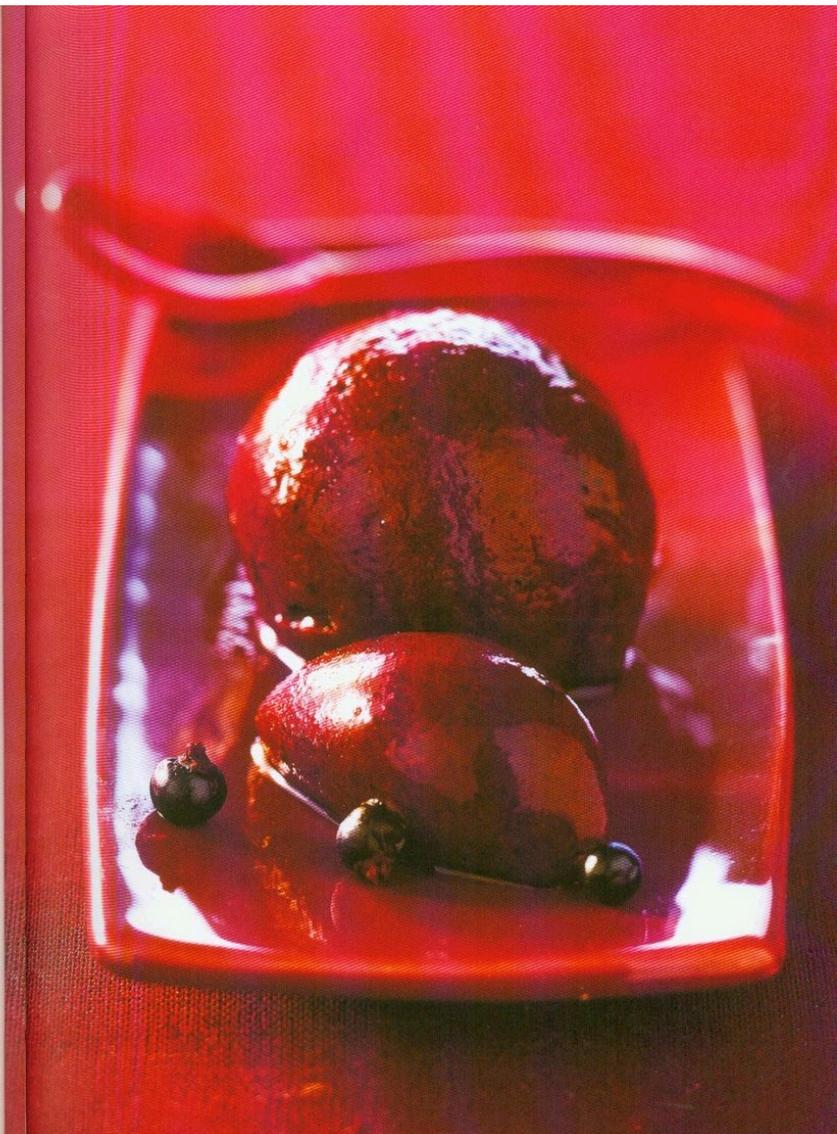
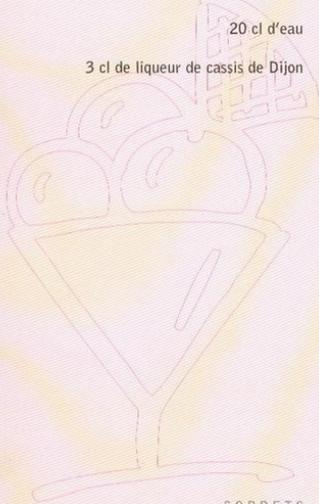
3 cl de liqueur de cassis de Dijon

Portez l'eau à ébullition et jetez-y les grains de cassis et les groseilles, puis faites rebouillir quelques secondes.

Tamisez au chinois et passez les grains de cassis ramollis, ainsi que les groseilles, au moulin à légumes ou à la centrifugeuse. Vous devez obtenir environ 450 g de pulpe.

Mélangez dans une casserole l'eau et le sucre et portez à ébullition. Laissez refroidir puis incorporez la pulpe de fruits. Ajoutez la liqueur de cassis puis faites glacer en sorbetière, et réservez au congélateur.

Pour réaliser un sorbet framboise mixez les fruits afin d'obtenir 600 g de pulpe, puis ajoutez seulement 200 g de sucre, l'ajout d'eau n'étant pas nécessaire. Pour un sorbet fraise, procédez de la même façon, mais avec les 20 cl d'eau. N'ajoutez aucun alcool.



Sorbet melon



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

500 g de pulpe de melon
150 g de sucre semoule

15 cl d'eau
Le jus de 1 citron

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, puis portez à ébullition en fouettant. Laissez refroidir.

Mixez la pulpe de melon avec le jus de citron et ajoutez le sirop. Tamisez au chinois afin d'obtenir une purée bien fluide.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Vous pouvez ajouter quelques billes de groseille et servir ce sorbet avec du muscat de Beaumes-de-Venise, c'est top !

Sorbet cacao



INGRÉDIENTS
POUR 3/4 LITRE DE SORBET

50 g de chocolat noir
à 70 % de cacao

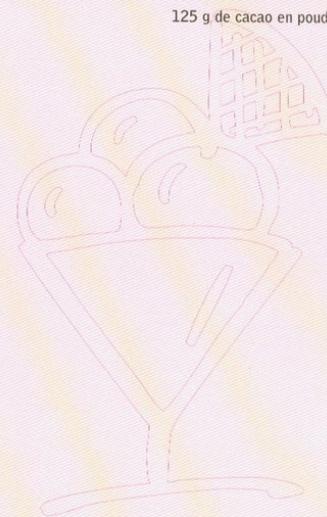
50 cl d'eau

220 g de sucre semoule

125 g de cacao en poudre

Hachez le chocolat avec un couteau ou dans un robot. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre semoule à ébullition.

Mélangez le chocolat et le cacao et incorporez délicatement l'eau en fouettant énergiquement. Faites glacer en sorbetière.





Sorbet mandarine



INGRÉDIENTS POUR 1/2 LITRE DE SORBET

Frottez les morceaux de sucre sur la peau des mandarines lavées et essuyées, puis pressez ensuite le jus.

Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole, puis laissez refroidir ce sirop.

Mélangez le jus de mandarine filtré, le jus de citron et le sirop froid.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

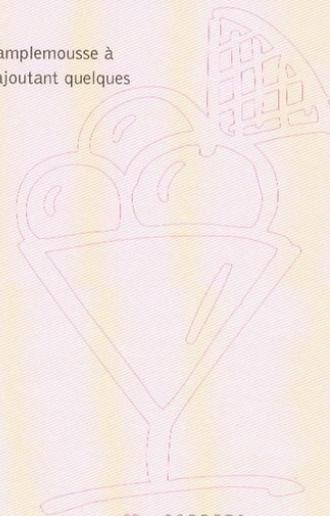
Vous pouvez réaliser un sorbet pamplemousse à l'estragon sur la même base, en ajoutant quelques feuilles d'estragon ciselées.

500 g de jus de mandarine,
soit une douzaine de mandarines

200 g de sucre en morceaux

Le jus de 1/2 citron

10 cl d'eau





Coupe Shokiaku



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

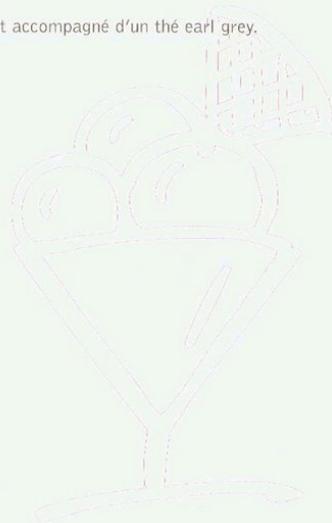
Mettez une grande tasse à refroidir au congélateur 1 heure à l'avance.

Déposez une couche de sorbet ananas au fond de la tasse et recouvrez d'une couche de glace au thé, puis lissez la surface avec le dos d'un couteau.

Réalisez une décoration avec de la crème chantilly et des grains de thé.

Servez aussitôt accompagné d'un thé earl grey.

2 boules de glace au thé
2 boules de sorbet ananas
Crème chantilly
Thé en grains



Coupe Canadian



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

- 2 cuillères à soupe de glace vanille
- 1 boule de glace au praliné noisette
- 1 cuillère à soupe de gelée de framboise
- 2 cuillères à café de noix de coco râpée
- 1 cuillère à café de kirsch
- Crème chantilly

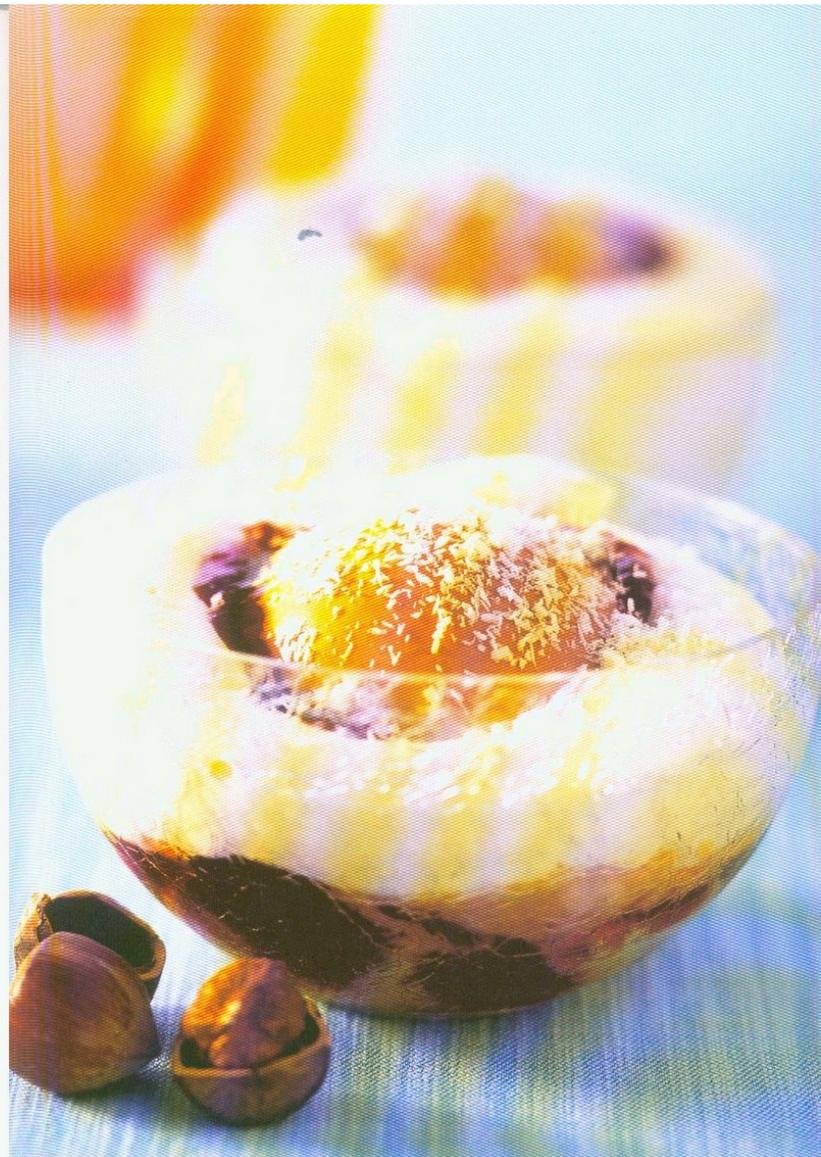
Dans un bol, mélangez la gelée de framboise avec le kirsch et réservez.

Déposez la moitié de la gelée au kirsch dans la coupe et saupoudrez de 1 cuillère à café de noix de coco râpée.

Recouvrez la gelée avec la glace vanille. Lissez la surface avec le dos d'une cuillère, puis posez dessus une boule bien ronde de glace au praliné. Faites un cordon de crème chantilly en bordure de la coupe, puis garnissez l'espace entre la crème et la glace avec le reste de gelée de framboise au kirsch.

Saupoudrez la glace au praliné du reste de noix de coco râpée.

Servez aussitôt.



Spoom au muscat d'Alsace



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

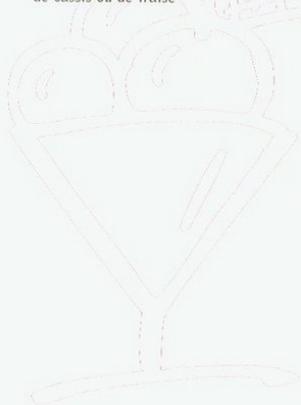
- 200 g de sucre semoule
- 20 cl d'eau minérale
- 50 g environ de jus de citron vert
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 40 cl de muscat d'Alsace
- 2 blancs d'œufs
- 6 cuillerées à soupe de sirop de cassis ou de fraise

Mettez 6 verres au congélateur. Versez 100 g de sucre, l'eau, le jus de citron vert et les feuilles de menthe dans une casserole et portez à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez le muscat, puis filtrez le tout. Faites glacer en sorbetière.

Pendant ce temps, fouettez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre restant petit à petit jusqu'à obtenir une meringue ferme, ajoutez-la au sorbet et laissez glacer jusqu'à la bonne consistance.

À l'aide d'une poche à douille, dressez dans les verres refroidis et ajoutez le sirop.

Pour réaliser un spoom au champagne, ajoutez à la préparation précédente 1 zeste de citron jaune, 1 zeste d'orange et 1 pincée de gingembre.





Diabolo Étincelle

Placez le lait et un verre à limonade au congélateur 30 minutes à l'avance.

Écrasez les pralines très finement.

Au moment de servir, remplissez le verre aux trois quarts de lait glacé, déposez dedans la boule de glace à la liqueur d'orange, puis saupoudrez de pralines rouges écrasées. Plantez la bougie allumée dans la glace et servez immédiatement.

Pour réaliser la glace à la liqueur d'orange, mélangez, à l'aide d'une cuillère en bois, deux boules de glace vanille avec 1 cuillère à soupe de liqueur. Réservez ensuite cette glace au congélateur pour qu'elle durcisse.

* Veillez à utiliser une bougie sans retombées sur la glace



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

25 cl de lait frais très froid

1 boule de glace à la liqueur d'orange (Grand Marnier®)

Une dizaine de pralines rouges

1 bougie étincelle*



Brochettes d'ananas glacé pinacolada



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

1/2 litre de sorbet coco

1 ananas

10 g de beurre

1 sachet de noix de coco râpée

2 oranges

20 g de sucre cassonade

2 cuillerées à soupe de rhum brun

4 piques en bois
ou gousses de vanille

Une vingtaine de raisins secs

Coupez le sorbet coco en cubes et roulez-les dans la noix de coco râpée. Remettez au congélateur. Épluchez l'ananas à l'aide d'un couteau-scie, coupez-le en deux dans la hauteur, puis découpez une moitié en quatre, toujours dans la hauteur.

Ôtez la partie dure de chaque segment (environ 1 cm), puis découpez ceux-ci en morceaux de 5 mm d'épaisseur, en prenant soin de ne pas les détacher. Enfoncez les piques en bois ou les gousses de vanille dans les morceaux d'ananas. Réservez.

Découpez l'autre moitié de l'ananas en aiguillettes (en triangles assez fins). Pressez les oranges et mélangez le jus à 1 cuillerée à café de rhum.

Versez la cassonade dans une poêle, faites-la fondre jusqu'à l'obtention d'un caramel, puis ajoutez le beurre en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

Disposez les brochettes dans la poêle et faites-les colorer de chaque côté en les tournant à l'aide d'une fourchette.

Lorsqu'elles sont poêlées, flambez-les avec le reste du rhum.

Répartissez les aiguillettes d'ananas dans quatre verres, ajoutez quelques raisins secs et les brochettes d'ananas. Déposez les cubes de sorbet coco. Versez enfin le jus d'orange au rhum.





Streussel pommes, glace caramel



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

100 g de beurre
100 g de poudre d'amande
100 g de farine
100 g de sucre semoule
1 pincée de sel fin
1 pincée de cannelle en poudre
4 quenelles de glace caramel
(recette page 22)

Préparez le streussel : préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention de petits amalgames réguliers. Faites cuire sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé pendant 10 à 12 minutes.

Préparez les pommes : épluchez-les à l'aide d'un économe, videz-les, puis coupez-les en cubes de 5 mm de côté.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre, la cannelle, l'orange, le sucre vanillé puis les pommes.

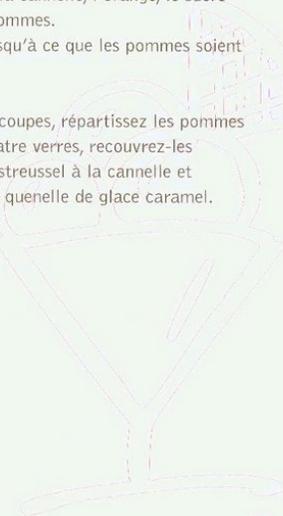
Poêlez le tout jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Pour dresser les coupes, répartissez les pommes chaudes dans quatre verres, recouvrez-les d'une couche de streussel à la cannelle et ajoutez une belle quenelle de glace caramel.

Servez aussitôt.

Pour les pommes

1 cuillerée à café de beurre
4 pommes golden
20 g de sucre cassonade
2 pincées de cannelle en poudre
1 pincée de poivre noir
1 zeste d'orange râpé
1/2 sachet de sucre vanillé





Bonshommes de neige



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

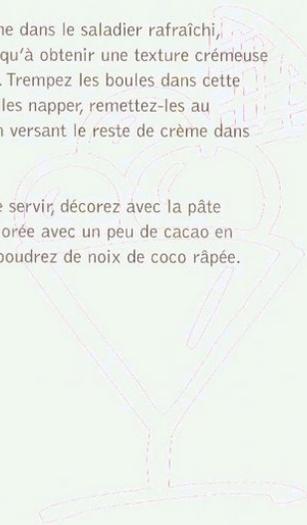
- 4 boules de glace vanille
- 4 boules de sorbet framboise
- 100 g de pâte d'amandes
- 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre non sucré
- 50 cl de crème liquide
- 50 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

De préférence, préparez cette glace la veille. Déposez une assiette et un saladier au congélateur quelques minutes.

Posez les boules de vanille sur l'assiette froide, ainsi que les boules de sorbet framboise, et appuyez bien avec le dos d'une cuillère afin de les souder ensemble. Remettez ensuite au congélateur.

Versez la crème dans le saladier rafraîchi, et fouettez jusqu'à obtenir une texture crémeuse mais coulante. Trempez les boules dans cette crème afin de les napper, remettez-les au congélateur en versant le reste de crème dans l'assiette.

Au moment de servir, décorez avec la pâte d'amandes colorée avec un peu de cacao en poudre et saupoudrez de noix de coco râpée.



Banana split



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

2 bananes freyssinettes

2 boules de glace vanille

1 boule de glace chocolat

Crème chantilly

Vermicelles chocolat

10 amandes effilées

1 cuillère à soupe de sucre roux

Pour la sauce chocolat

10 cl de lait frais

5 cl de crème liquide

130 g de chocolat noir à 60 %

15 g de beurre

30 g de sucre semoule

Préparez la sauce chocolat : dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients en fouettant très brièvement, puis faites reprendre l'ébullition 1 seconde. Réservez.

Faites chauffer une poêle et mettez les amandes à griller légèrement (vous pouvez aussi les faire griller au four).

Débarrassez les amandes sur une assiette puis mettez la cuillerée de sucre dans la poêle encore chaude et faites-le caraméliser. Ajoutez ensuite les bananes et roulez-les dans ce caramel 1 minute. Réservez.

Déposez une boule de glace vanille et une de glace chocolat dans la coupe, puis appuyez avec le dos d'une cuillère afin de lisser légèrement le dessus. Ajoutez la deuxième boule de glace vanille et lissez à nouveau.

Étalez la crème chantilly à côté et lissez-la. Réservez quelques minutes au congélateur. Pendant ce temps, faites tiédire très légèrement la sauce chocolat et versez-la à côté de la crème chantilly.

Décorez avec les bananes et quelques amandes. Servez aussitôt.

À défaut de freyssinettes utilisez une banane coupée en deux.





Sundae à la bourguignonne



INGRÉDIENTS POUR 1 SUNDAE

Versez les grains de cassis dans un bol et écrasez-les légèrement.

Disposez 1 cuillerée à soupe de cassis écrasés dans chaque coupe.

Surmontez cette garniture d'une boule de sorbet framboise et disposez encore 1 cuillerée à soupe de cassis écrasés.

Déposez la boule de glace vanille sur l'ensemble, puis recouvrez de chantilly.

Terminez la coupe en coulant 1 cuillerée de sirop de cassis sur la chantilly.

Servez aussitôt.

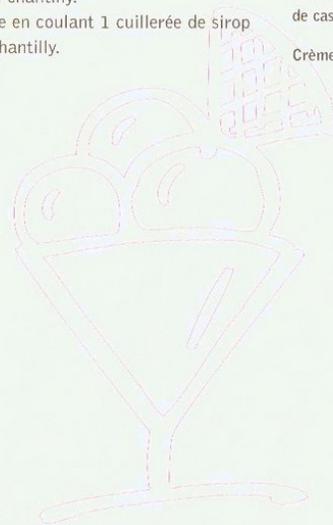
1 boule de sorbet framboise

1 boule de glace vanille

1 barquette de cassis frais en grains (100 g)

1 cuillerée à soupe de sirop de cassis de Dijon

Crème chantilly



Milk-shake chocolat



INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

20 cl de lait froid

2 grosses boules de glace chocolat
(recette page 154)

2 cuillerées à soupe de sauce chocolat

Crème chantilly

Cacao en poudre

Versez le lait, la glace chocolat et la sauce chocolat dans le bol d'un mixeur. Mélangez jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et versez dans un grand verre. Déposez en surface 1 cuillerée de crème fouettée et saupoudrez légèrement de cacao en poudre.

Servez aussitôt avec une paille.

Milk-shake pêche-abricot



INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

2 demi-pêches au sirop

1 grosse boule de sorbet abricot

15 cl de lait froid

3 cuillerées à soupe de sirop de pêche

Mixez finement les oreillons de pêche, puis ajoutez le lait froid, le sorbet abricot et le sirop de pêche.

Mélangez jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et versez dans un grand verre.

Décorez le milk-shake avec un morceau de fruit frais.

Servez aussitôt avec d'une paille.



Freeze à l'ananas



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 4 cuillerées à soupe de jus d'ananas
- 1 cuillerée à soupe de sirop d'ananas
eau gazeuse
- 1 boule de sorbet ananas
- Une dizaine de glaçons d'eau claire
- 1 tranche d'ananas avec l'écorce
- 1 bigarreau confit

Pilez grossièrement les glaçons au mixeur et réservez au congélateur. Versez le jus d'ananas dans le verre, ajoutez le sirop d'ananas puis garnissez de glace pilée jusqu'aux trois quarts.

Mettez le sorbet ananas sur la glace pilée, puis remplissez d'eau gazeuse et posez la tranche d'ananas à cheval sur le bord du verre.

Faites flotter le bigarreau confit sur l'eau gazeuse et servez sans agiter avec une paille.

Ice-cream soda à la cerise



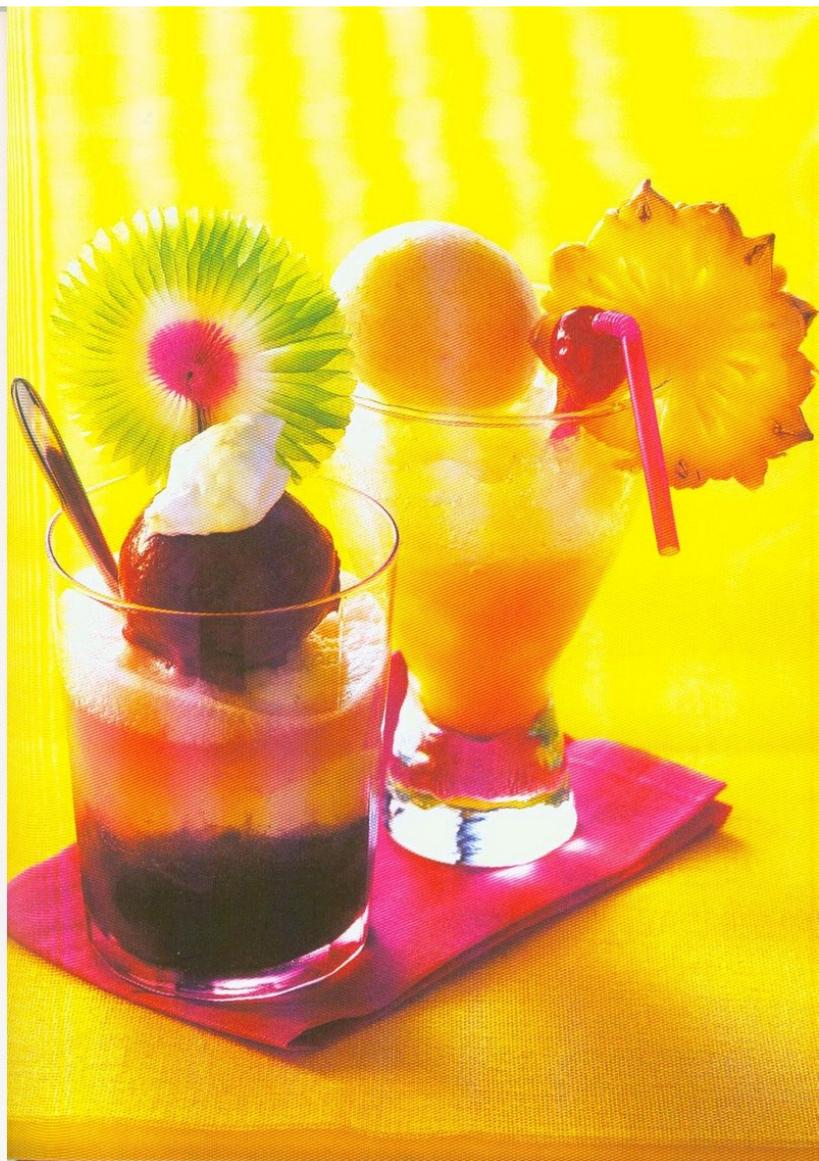
INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

- Une dizaine de cerises fraîches bien rouges
- 1 cuillerée à soupe de sirop de pamplemousse
eau gazeuse
- 1 boule de sorbet cerise
- 1 boule de glace vanille
Crème chantilly

Rincez et dénoyautez les cerises. Gardez-en une belle avec la queue pour le décor, puis, dans un mixeur, broyez grossièrement le reste.

Versez le sirop de pamplemousse (qui corrigera l'acidité du mélange) dans un verre et mettez les cerises hachées par-dessus.

Déposez d'abord la glace vanille puis le sorbet cerise dessus. Faites couler doucement l'eau gazeuse dans le verre et décorez de chantilly.



Le colonel et le caporal



INGRÉDIENTS
POUR 1 COLONEL
ET 1 CAPORAL

Pour le colonel

2 boules de sorbet citron

Vodka

1 zeste de citron vert

Pour le caporal

2 boules de sorbet mandarine

Champagne



Préparez le colonel :

Disposez le sorbet citron dans une coupe et arrosez-le de vodka. Décorez avec un zeste de citron vert.

Préparez le caporal :

Versez du champagne dans le fond d'une coupe et déposez le sorbet mandarine.

Ce sont deux grands classiques que l'on retrouve souvent sur la carte des restaurants.

Il est préférable de laisser les convives se servir en alcool.



Irish glacé



INGRÉDIENTS
POUR 1 COUPE

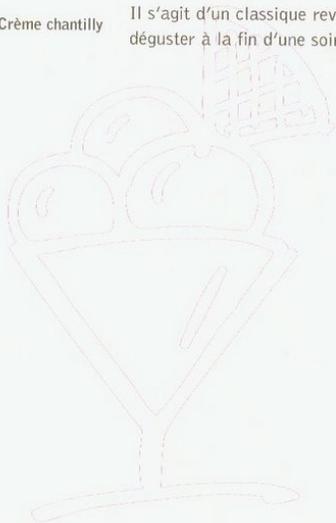
- 6 cl de whisky
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 café expresso
- 1 grosse boule de glace vanille
- Crème chantilly

Versez le whisky dans un verre avec le sucre, puis passez-le 3 secondes au micro-ondes (surtout pas plus).

Ajoutez le café chaud puis la glace vanille.

Décorez le tout avec de la crème chantilly et servez aussitôt.

Il s'agit d'un classique revisité, très agréable à déguster à la fin d'une soirée entre amis.



La brique norvégienne



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 1/2 litre de glace vanille
- Sucre glace pour le décor

Pour la génoise

- 125 g de farine
- 4 gros œufs
- 125 g de sucre semoule

Pour le sirop

- Le jus de 2 oranges
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- Le jus de 1 fruit de la passion (ou 1 cuillère à soupe de sirop passion)

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réalisez la génoise : mettez les œufs et le sucre dans un saladier. Faites tiédir ce mélange au bain-marie (40 °C environ) sans cesser de fouetter. Faites ensuite refroidir ce mélange au batteur pendant 10 à 15 minutes. La préparation doit doubler de volume.

Tamisez la farine tout en la versant en pluie sur les œufs montés sans cesser de remuer doucement à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez cet appareil dans un moule à manqué beurré et fariné de 24 cm de diamètre. Mettez à cuire pendant environ 30 minutes.

Démoulez la génoise sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-la refroidir.

Réalisez le sirop : mélangez le jus d'orange, le jus de fruit de la passion et le sucre semoule. Réservez ce sirop au réfrigérateur.

Montez la brique : coupez la génoise en deux dans l'épaisseur, puis coupez les bords arrondis de manière à obtenir deux carrés de 20 cm de côté. Gardez les chutes de biscuit.

Posez un carré de génoise sur une planche allant au congélateur, arrosez-le de sirop aux fruits, et disposez les chutes de biscuits autour du carré. Avec une cuillère, garnissez l'intérieur de la brique de glace vanille.

La glace doit arriver au niveau du biscuit.

...

La brique norvégienne (SUITE)

Arrosez de sirop le second carré de génoise.

Posez-le sur le premier carré pour refermer la brique.

Réservez la brique au moins 2 heures au congélateur.

Préchauffez votre four à 240 °C (th. 8).

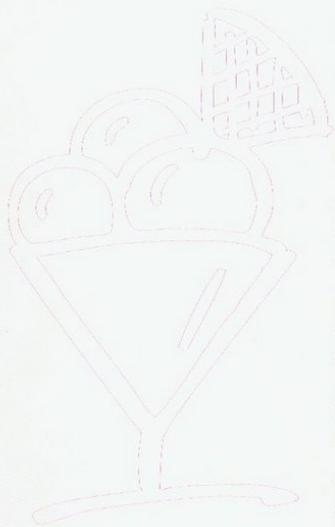
Pour la finition de la brique, préparez la meringue. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme en incorporant peu à peu le sucre. La meringue doit être bien lisse et brillante.

Sortez la brique du congélateur et recouvrez-la entièrement de meringue avec la lame d'un couteau ou une spatule inox.

Réalisez la décoration selon votre inspiration, en veillant à ce que la couche de meringue ne soit ni trop épaisse ni trop mince.

Laissez la brique figer 30 minutes au congélateur, puis passez-la au four 2 ou 3 minutes : la meringue doit se colorer légèrement.

Saupoudrez la brique de sucre glace et servez aussitôt.



Pêche melba



INGRÉDIENTS
POUR 1 COUPE

3 boules de glace vanille

1 pêche fraîche

2 cuillerées à soupe de gelée
de framboise ou de groseille

Crème chantilly

2 cuillerées à soupe d'amandes effilées

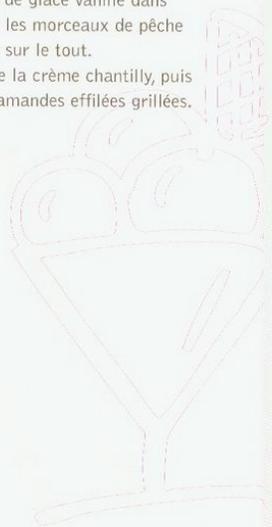
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et mettez les amandes effilées à griller pendant 7 à 10 minutes : elles doivent être bien colorées. Laissez-les refroidir.

Réchauffez légèrement la gelée de fruits rouges dans une casserole ou au four micro-ondes afin qu'elle soit bien liquide et homogène. Réservez.

Découpez la pêche en quatre et épluchez-la. Disposez les trois boules de glace vanille dans la coupe, ajoutez ensuite les morceaux de pêche et versez la gelée fondue sur le tout. Décorez la coupe avec de la crème chantilly, puis finissez en parsemant d'amandes effilées grillées.

Servez aussitôt.



Bûche glacée aux marrons



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

Pour le biscuit

2 jaunes d'œufs

65 g de sucre semoule

65 g de farine tamisée

3 œufs entiers

Pour le sirop

100 g de sucre semoule

20 cl d'eau

1 cuillerée à soupe de vanille liquide

Pour la mousse

2 cuillerées à soupe d'eau

20 g de sucre semoule

2 jaunes d'œufs

200 g de crème de marron

30 cl de crème liquide

1 cuillerée à café de rhum

6 demi-poires au sirop

30 g de sucre roux

Déposez un saladier au congélateur.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Réalisez le biscuit : versez 1 œuf entier et les jaunes dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez avec un batteur électrique. Ajoutez les œufs restants un par un en continuant de fouetter jusqu'à obtention d'une mousse légère et presque blanche. L'opération doit durer de 5 à 8 minutes. Quand le mélange est bien onctueux, ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement avec une spatule en caoutchouc sans faire retomber. Étalez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé de 30 x 40 cm à l'aide de la spatule. Faites cuire au four pendant 7 ou 8 minutes jusqu'à légère coloration brun clair.

Dès la sortie du four, glissez la feuille sur une grille pour que le biscuit refroidisse.

Recouvrez le biscuit d'un torchon humide bien propre afin que la pâte ne se dessèche pas.

Réalisez le sirop : mélangez le sucre semoule, l'eau, la vanille dans une casserole sur feu doux. Réservez au réfrigérateur.

Coupez les poires en gros cubes et faites-les caraméliser à la poêle dans le sucre roux.

Préparez la mousse : dans une casserole, portez l'eau et le sucre semoule à ébullition durant quelques secondes.

...

Bûche glacée aux marrons (SUITE)

Fouettez les jaunes d'œufs et incorporez le sirop de sucre chaud.

Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

Mélangez ensuite la crème de marron et le rhum. Détendez cette préparation avec un peu de jaune monté, puis mélangez bien.

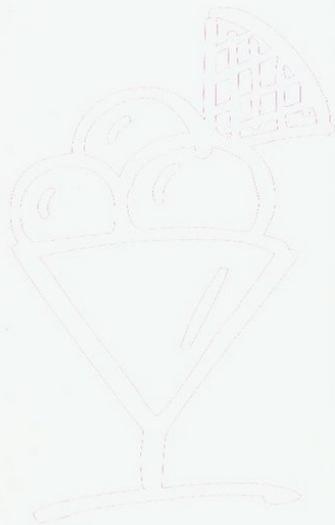
Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Incorporez-la délicatement au premier mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Pour monter la bûche : décollez la feuille de papier sulfurisé du biscuit. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-le de sirop vanillé.

Étalez une couche de mousse de marron d'environ 5 mm d'épaisseur sur toute la surface du biscuit, puis roulez-le sur lui-même afin d'obtenir une grosse bûche.

Mettez-la à durcir 30 minutes au congélateur. Recouvrez-la ensuite de sucre glace en posant la main dessus afin de réaliser un motif. Réservez au moins 2 heures au congélateur avant de déguster.



Café-chocolat liégeois



INGRÉDIENTS
POUR 1 COUPE

3 boules de glace café

Grains de café en chocolat

Pour la sauce chocolat

10 cl de lait frais

5 cl de crème liquide

130 g de chocolat noir à 60 %

15 g de beurre

30 g de sucre semoule

Pour la chantilly café

15 cl de crème liquide

1 cuillerée à café de café soluble

1/2 cuillerée à café d'extrait de café

15 g de sucre semoule

Déposez un saladier au congélateur.

Préparez la sauce chocolat : portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients en fouettant, puis faites reprendre l'ébullition 10 secondes. Réservez.

Préparez la chantilly café : fouettez la crème avec le sucre, le café soluble et l'extrait de café dans le saladier refroidi jusqu'à la consistance voulue.

Pour monter la coupe : disposez les trois boules de glace café dans le fond, coulez dessus 2 ou 3 cuillerées à soupe de sauce chocolat chaude (plus ou moins, selon vos goûts), puis garnissez de chantilly café. Décorez avec des grains de café en chocolat.



Profiteroles au chocolat



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

1 litre de glace vanille

Pour les chouquettes

15 cl de lait

10 cl d'eau

1/2 cuillerée à café de sel

1 cuillerée à soupe de sucre semoule

80 g de beurre + 30 g (pour la plaque)

150 g de farine tamisée

5 œufs

sauce chocolat (recette page 154)

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Dans une casserole, faites chauffer le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Dès le premier bouillon, retirez la casserole du feu et versez la farine tamisée en pluie en une seule fois. Mélangez très vivement à l'aide d'une spatule en bois. Remettez la casserole sur le feu et remuez énergiquement 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle des parois de la casserole.

Hors du feu, incorporez le premier œuf en mélangeant avec vigueur. Dès qu'il est complètement intégré à la pâte, ajoutez le deuxième œuf en mélangeant, puis le troisième et, enfin, le quatrième, toujours en mélangeant.

Cassez le cinquième œuf dans un bol et battez-le à la fourchette. La pâte doit être élastique et à peine plus molle qu'une purée. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu d'œuf battu et mélangez.

À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, déposez de petites boules de pâte sur la plaque à pâtisserie beurrée en les espaçant. Badigeonnez légèrement la surface des choux avec un pinceau humide.

Placez la plaque dans le four à mi-hauteur et faites cuire les choux de 15 à 20 minutes, en les surveillant bien, mais sans ouvrir la porte du four. Faites-les refroidir sur une grille.

Coupez le haut des choux et remplissez-les de glace vanille. Reposez ensuite le petit chapeau. Arrosez de sauce chocolat et servez aussitôt.



Tiramisu glacé

Déposez un saladier au congélateur.

Réalisez le sirop : mélangez le café chaud avec le sucre et le marsala en fouettant et laissez refroidir au réfrigérateur.

Faites ensuite tremper les biscuits cuillère quelques secondes dans le sirop. Recouvrez complètement de biscuits imbibés le fond d'un plat de 20 sur 25 cm.

Travaillez légèrement la glace café afin qu'elle soit plus souple et étalez-en une couche de 5 mm d'épaisseur sur les biscuits avec le dos d'une cuillère ou avec une palette de pâtissier. Placez ensuite le plat au congélateur durant 20 minutes afin que la glace redurcisse.

Réalisez la crème mascarpone : versez le sucre glace, les jaunes et le mascarpone dans un saladier et fouettez le tout à l'aide d'un batteur électrique, afin d'obtenir une crème lisse et soyeuse.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly, pas trop ferme. Réservez quelques instants au réfrigérateur. Incorporez ensuite cette chantilly au premier mélange, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Sortez le plat du congélateur et garnissez-le de cette préparation jusqu'à 5 mm du bord. Remettez-le au congélateur pendant au moins 3 heures.

Dix minutes avant de servir, sortez le tiramisu du congélateur et saupoudrez-le de cacao en poudre.



INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

25 biscuits à la cuillère

1 litre de glace café

Pour la crème mascarpone

5 jaunes d'œufs

165 g de sucre glace

35 cl de crème fleurette

300 g de mascarpone

Pour le sirop

20 cl de café filtre assez fort chaud

2 cuillerées à soupe de marsala

4 cuillerées à soupe de sucre semoule

Cacao en poudre pour la déco



Kouglof glacé

Portez une tasse d'eau à ébullition puis mettez les raisins secs à tremper 1 heure. Égouttez-les et ajoutez la liqueur.

Déposez un saladier et une assiette au congélateur.

Mélangez le sucre semoule, les jaunes d'œufs, l'eau chaude et le caramel liquide, puis fouettez vivement, à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que la préparation double de volume.

Versez la crème dans le saladier refroidi et montez-la en chantilly.

Mélangez la préparation jaunes et sucre avec les raisins et le Grand Marnier, puis finissez en incorporant délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez cette préparation dans un moule à kouglof de 20 cm de diamètre et réservez 3 heures ou toute une nuit au congélateur.

Passez le moule sous l'eau chaude pour faciliter le démoulage du kouglof. Posez le gâteau sur l'assiette froide et saupoudrez-le de cacao puis de sucre glace pour imiter le « vrai » !



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à soupe d'eau chaude
- 1 cuillerée à soupe de caramel liquide
- 45 cl de crème liquide
- 4 cl de liqueur de Grand Marnier*
- 50 g de raisins secs
- Cacao en poudre
- Sucre glace



Bombe glacée vanille-myrtille

Déposez un saladier au congélateur.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez le sucre semoule et les grains des gousses de vanille dans les jaunes, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez la crème liquide très fraîche dans le saladier rafraîchi. À l'aide d'un fouet électrique, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet et qu'elle a doublé de volume. Incorporez-la délicatement aux jaunes d'œufs blanchis.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Remplissez un moule en dôme de cette crème mousseuse en vous arrêtant à 4 centimètres du bord. « Jetez » les boules de sorbet myrtille dans la mousse, et recouvrez avec le reste de mousse. Tapissez régulièrement la surface de morceaux de meringue en pressant légèrement.

Placez la mousse une nuit au congélateur. Démoulez en passant le moule sous un filet d'eau chaude. Remettez au congélateur avant de servir.



INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

4 boules de sorbet myrtille
(recette page 18)

6 gros œufs

7 cuillerées à soupe de sucre semoule

2 gousses de vanille

50 cl de crème liquide

3 meringues

Sucettes choco



INGRÉDIENTS POUR 10 SUCETTES

30 cl de lait

20 cl de crème liquide

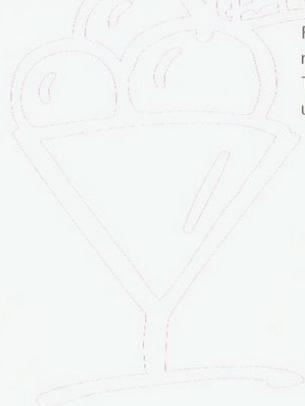
15 fraises Tagada *

6 jaunes d'œufs

50 g de sucre semoule

250 g de chocolat noir à 50-60 %
ou au lait

Petites billes multicolores pour le décor

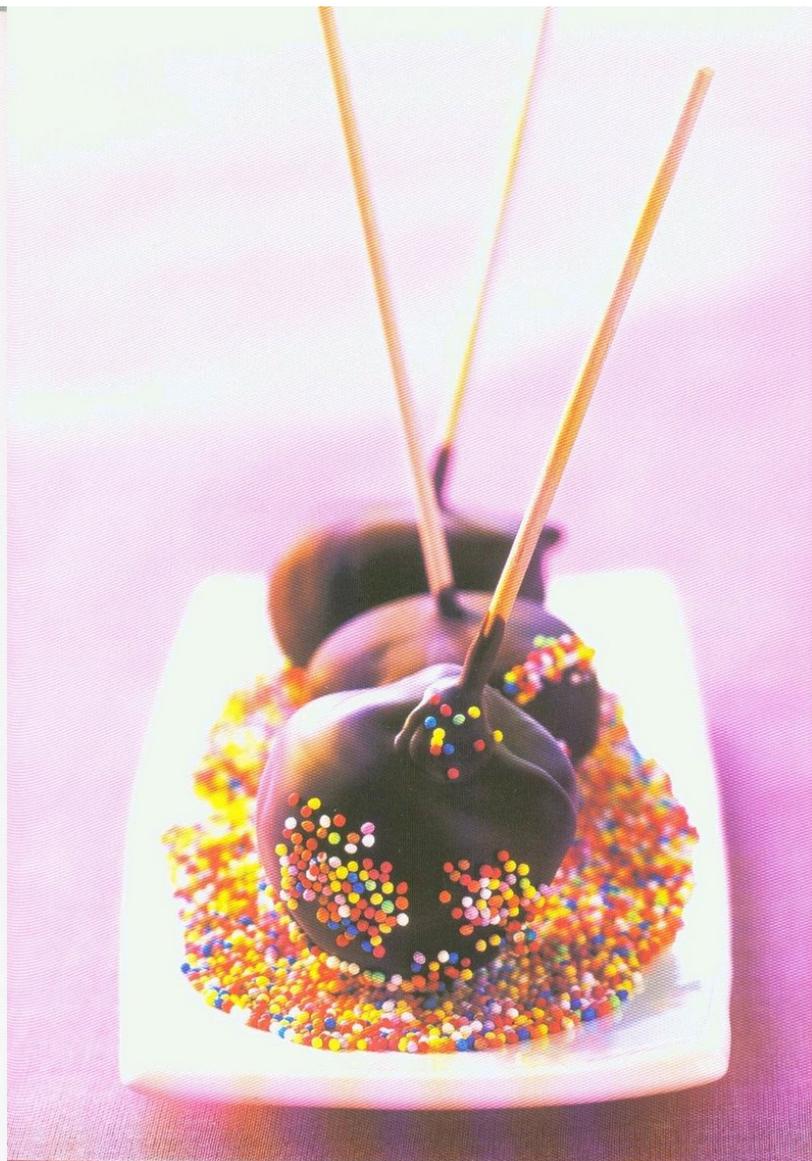


Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème liquide. Ajoutez les fraises et laissez infuser pendant 10 minutes.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre semoule, puis versez-les dans le lait parfumé en mélangeant bien. Faites cuire sur feu doux en remuant constamment et régulièrement avec une cuillère en bois (ce mélange ne doit pas bouillir). Lorsque la crème nappe la cuillère, versez-la dans un saladier et laissez-la refroidir sur de la glace pilée, puis faites glacer en sorbetière.

Réalisez ensuite des boules de glace et piquez un bâtonnet dans le milieu. Laissez durcir au congélateur.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes à une température de 35 °C environ. Trempez les sucettes bien durcies et posez-les sur un lit de petites boules multicolores.





Sucettes à l'eau



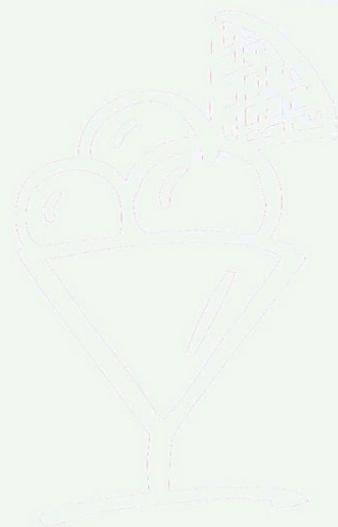
INGRÉDIENTS
POUR 1 SUCETTE

Mélangez l'eau et le sirop, puis versez
dans des bâtonnets en plastique.

Réservez au congélateur une nuit ou quelques
jours.

20 g de sirop de menthe,
ou rose, orange, grenadine...

10 cl d'eau



Sablés



INGRÉDIENTS POUR 20 SABLÉS

- 240 g de farine
- 180 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille en poudre

Mélangez le beurre ramolli et le sucre glace, ajoutez la vanille, le sel, puis le blanc délicatement sans trop mélanger. Incorporez ensuite la farine.

Dressez sur une plaque antiadhésive ou sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille cannelée.

Laissez reposer 1 heure.

Préchauffez le four à 210 °C (th.7).

Faites cuire pendant 10 minutes.

Après cuisson et refroidissement des sablés, saupoudrez-les de sucre glace.



Meringues



INGRÉDIENTS POUR 20 PETITES MERINGUES

- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 240 g de sucre semoule
- Sucre glace

Versez les blancs dans un saladier. Ajoutez le sel et commencez à fouetter. Dès que les blancs deviennent mousseux, ajoutez un tiers du sucre semoule. Continuez à fouetter énergiquement et ajoutez encore un tiers du sucre dès que les blancs tiennent aux branches du fouet. Versez enfin le reste de sucre et mélangez délicatement.

Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).

À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe, déposez des boules de blancs sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre glace.

Baissez le four à 120 °C (th. 4) et faites cuire au four pendant 10 minutes, puis poursuivez la cuisson pendant 2 heures à 90 °C (th. 3). Quand elle est cuite, la meringue doit se détacher facilement de la feuille de papier sulfurisé.

La meringue, c'est facile : il ne faut pas ajouter le sucre trop tôt, mais seulement quand les blancs sont déjà bien mousseux.

Pâte à langues-de-chat



INGRÉDIENTS POUR 20 BISCUITS

100 g de beurre

100 g de sucre glace

3 blancs d'œufs

100 g de farine

1 cuillerée à soupe d'eau

1 cuillerée à café de vanille liquide

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, faites ramollir le beurre en pommade (au four micro-ondes ou au bain-marie). Ajoutez la moitié du sucre glace ainsi que la moitié des blancs d'œufs, recommencez l'opération et ajoutez l'eau, la vanille et la farine. Lissez le tout au fouet.

Étalez la pâte à la forme désirée sur la plaque du four beurrée et farinée, puis faites cuire une dizaine de minutes.

Réalisez ensuite tous les décors selon votre imagination.

Pour la coupelle ci-contre faites cuire un rond de pâte d'environ 15 cm de diamètre colorée avec de la pulpe de framboise. Dès la sortie du four, posez-le dans un grand bol afin de lui donner sa forme.

Tous les ingrédients peuvent être mixés en même temps dans le bol de votre robot. Pour une pâte colorée vous pouvez ajouter de la pulpe de framboise.



Tuiles amandes sésame



INGRÉDIENTS
POUR 15 TUILES

1 œuf entier
125 g de sucre semoule
1 zeste de citron râpé
130 g d'amandes effilées
20 g de sésame
30 g de farine

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Fouettez l'œuf et le sucre semoule ensemble, ajoutez les amandes effilées, le sésame et le zeste de citron râpé. Ajoutez ensuite la farine et mélangez le tout.

Beurrez une plaque et étalez des petits tas à l'aide d'une cuillère.

Faites cuire une dizaine de minutes, puis posez les tuiles sur un rouleau de film alimentaire pour leur donner une forme incurvée.

Pétales de rose



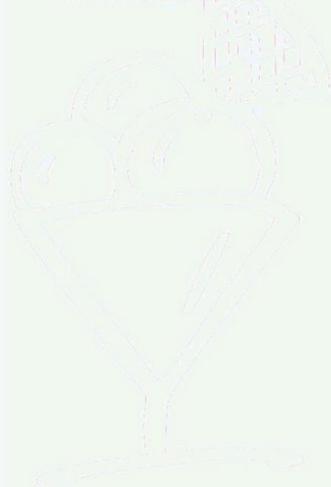
INGRÉDIENTS

2 roses de couleur rose pâle
1 blanc d'œuf
100 g de sucre semoule

Enlevez les pétales des fleurs, humidifiez-les très légèrement de blanc d'œuf avec un pinceau et passez-les dans le sucre semoule. Secouez-les pour ôter l'excédent de sucre.

Laissez sécher une nuit à côté d'un radiateur.

Une décoration délicate...



Sauce chocolat



INGRÉDIENTS
POUR 250 G DE SAUCE

10 cl de lait frais

5 cl de crème liquide

130 g de chocolat noir à 70 %

15 g de beurre

30 g de sucre semoule

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition. Ajoutez alors le reste des ingrédients en fouettant, puis faites reprendre l'ébullition 1 seconde. Réservez.

Vous pouvez aisément préparer cette sauce à l'avance et la réchauffer. Si elle a épaissi ajoutez une goutte d'eau.



154

Crème chantilly



INGRÉDIENTS

50 cl de crème liquide

50 g de sucre semoule ou sucre glace

1/2 cuillerée à café de vanille liquide

Mettez la crème et un saladier au réfrigérateur 30 minutes avant.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et commencez à fouetter.

Ajoutez le sucre en pluie lorsque la crème est encore neigeuse et terminez avec la vanille liquide.

Arrêtez de fouetter lorsque la crème est ferme. (Au-delà elle se transformerait en beurre.)

Vous pouvez conserver la crème chantilly quelques heures au réfrigérateur.

Ajoutez selon votre goût une goutte de liqueur de Grand Marnier® ou du kirsch.

Vous pouvez, pour un litre de crème, aller jusqu'à 200 g de sucre !

155

Coupelle en glace



INGRÉDIENTS

- 1 branche de menthe fraîche
- 10 pétales de rose
- 1 saladier de 15 cm de diamètre
- 1 saladier de 12 cm de diamètre

Déposez une assiette au congélateur.

Mettez les feuilles de menthe fraîche et les pétales de rose dans le grand saladier.

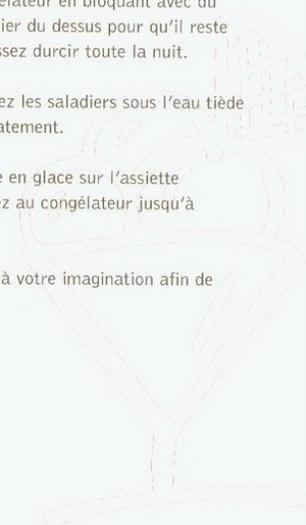
Versez un peu d'eau dans le fond, posez le second saladier et ajoutez de l'eau petit à petit sur le côté, afin qu'il remonte légèrement sur une hauteur de 1,5 centimètre environ.

Posez dans le congélateur en bloquant avec du papier film le saladier du dessus pour qu'il reste bien au milieu. Laissez durcir toute la nuit.

Le lendemain, passez les saladiers sous l'eau tiède et enlevez-les délicatement.

Déposez la coupelle en glace sur l'assiette congelée et remettez au congélateur jusqu'à utilisation.

Laissez libre cours à votre imagination afin de varier les décors.



Spéculoos



INGRÉDIENTS POUR 30 BISCUITS

Tamisez ensemble la farine, la cannelle, le sel et la levure chimique.

Versez le beurre, la vergeoise brune et le sucre semoule sur le plan de travail. Frottez tous ces ingrédients entre les mains afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et le lait et mélangez délicatement. Incorporez la farine tamisée et remuez le tout à l'aide d'une spatule en bois afin d'obtenir une pâte lisse.

Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure afin qu'elle prenne de la consistance.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte sur 3 millimètres d'épaisseur et découpez des formes diverses à l'aide d'un ou plusieurs emporte-pièces.

Faites cuire 15 à 20 minutes sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

- 100 g de beurre
- 100 g de vergeoise brune
- 30 g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- 200 g de farine
- 5 g de cannelle
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Sorbet pêche-abricot à l'orgeat



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

400 g de pêches

250 g d'abricots

8 cuillerées à soupe d'eau

130 g de sucre semoule

50 g de sirop d'orgeat

Le jus de 1/2 citron

Dans une casserole, portez les 8 cuillerées d'eau à ébullition quelques secondes avec le sucre semoule et le sirop d'orgeat. Réservez au réfrigérateur.

Remplissez un saladier d'eau froide et de glaçons, et préparez une casserole d'eau bouillante.

Plongez les pêches dans l'eau bouillante durant 30 secondes, puis passez-les aussitôt dans l'eau glacée (cette opération permet de les peler plus aisément).

Mixez la chair des fruits avec le jus de citron. Mélangez la pulpe ainsi obtenue avec le sirop à l'orgeat, puis tamisez à l'aide d'un chinois.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Pour réaliser un sorbet abricot, remplacez les pêches par des abricots (et les abricots par des pêches, pour un sorbet pêche).

Sorbet rhubarbe-fraise



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

400 g de fraises fraîches bien mûres

250 g de rhubarbe fraîche

120 g de sucre semoule

4 cuillerées à soupe d'eau

Épluchez la rhubarbe, puis faites-la cuire dans une casserole avec 4 cuillerées à soupe d'eau et la moitié du sucre.

Mélangez-la ensuite avec le reste du sucre à l'aide d'une cuillère en bois et laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises, puis mixez-les jusqu'à l'obtention d'une purée. Tamisez la purée au chinois afin d'éliminer les akènes (les graines de la fraise), puis mélangez-la avec la rhubarbe refroidie.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.



Sorbet citron-lavande

Portez l'eau à ébullition dans une casserole, puis ajoutez les fleurs de lavande et laissez infuser 3 minutes. (Respectez bien le temps d'infusion de la lavande.)

Enlevez les fleurs. Ajoutez le sucre semoule et portez à nouveau à ébullition en fouettant. Laissez refroidir.

Filtrez le jus de citron au chinois afin d'enlever la pulpe et mélangez-le au sirop froid.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Servez ce sorbet avec quelques tranches de pamplemousse rose, arrosées d'un peu de jus.

Il se peut, selon les fleurs de lavande utilisées, que le sorbet devienne rose quand vous mélangez le jus de citron avec le sirop infusé.



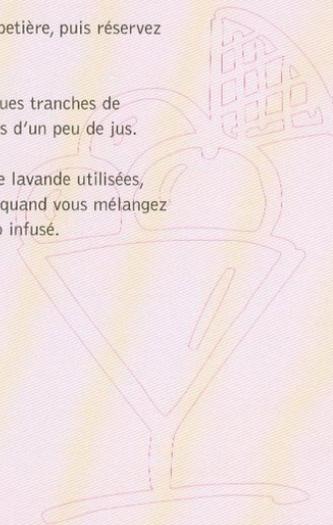
INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

32 cl d'eau

200 g de sucre

Le jus de 2 citrons (70 g environ)

8 g de fleurs de lavande



Sorbet banane-passion



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

270 g de pulpe de banane
(3 ou 4 bananes)

170 g de jus de fruit de la passion
non sucré *

15 cl d'eau

120 g de sucre semoule

3 cuillerées à soupe de jus d'orange

Faites chauffer l'eau dans une casserole, puis ajoutez le sucre semoule tout en fouettant pour le dissoudre. Laissez refroidir ce sirop.

Mixez les bananes avec le jus de fruit de la passion et le jus d'orange jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

Ajoutez le sirop refroidi à la pulpe, puis tamisez le tout. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Pour confectionner un sorbet banane, ne mettez pas de jus de fruit de la passion et réduisez la quantité de sucre à 80 g.

* Très pratique : le jus de fruit de la passion surgelé.





Sorbet citron

Faites chauffer l'eau et le lait dans une casserole, puis ajoutez le sucre tout en fouettant. Portez à ébullition, puis laissez refroidir le sirop.

Filtrez le jus de citron au chinois afin d'enlever la pulpe.

Mélangez le jus et le zeste de citron au sirop. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.

Si le lait « tranche », c'est-à-dire qu'il tourne à cause de l'acidité du citron, mixez la préparation et elle redeviendra lisse et fluide.

Pour confectionner un sorbet citron-basilic, remplacez le lait et l'eau par une infusion de 8 feuilles de basilic dans 25 cl d'eau.

Pour un sorbet citron vert, ajoutez le zeste râpé de 2 citrons verts.



INGRÉDIENTS POUR 1/2 LITRE DE SORBET

12,5 cl de lait frais entier

12,5 cl d'eau

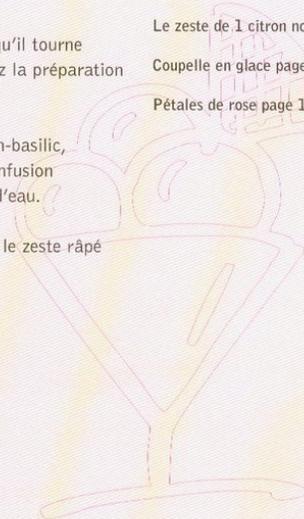
125 g de sucre semoule

Le jus de 4 citrons (125 g environ)

Le zeste de 1 citron non traité

Couppelle en glace page 156

Pétales de rose page 153



Sorbet fromage blanc ou yaourt



INGRÉDIENTS
POUR 1/2 LITRE DE SORBET

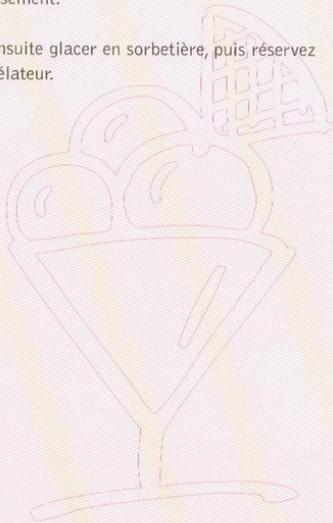
- 20 cl de lait frais entier
- 300 g de fromage blanc à 40 % de M.G.
ou de yaourt nature
- 100 g de sucre semoule
- Le jus de 1 citron

Portez le lait à ébullition dans une casserole.
Ajoutez le sucre et mélangez au fouet.

Versez le fromage blanc ou le yaourt dans un
saladier en fouettant vivement, puis ajoutez le lait
sucré et le jus de citron.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet
refroidissement.

Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez
au congélateur.



Granité 3 saveurs



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 4 oranges à jus
- 2 carottes
- 1 banane
- 20 cl d'eau minérale
- 2 cuillerées à soupe de sucre semoule

Pressez le jus des oranges. Épluchez les carottes
et la banane.

Lavez les carottes sous l'eau froide. Découpez
la banane et une carotte et demie en rondelles.
Mettez-les dans le jus d'orange.

Ajoutez le sucre semoule et mixez en versant l'eau
au fur et à mesure.

Filtrez le jus obtenu, râpez finement la demi-
carotte restante et mettez-la dans le jus.

Versez la préparation dans un récipient assez plat,
puis placez-le au congélateur pendant 45 minutes
environ. Une fois ce temps écoulé, grattez le
mélange à l'aide d'une fourchette et replacez-le
au congélateur.

Renouvelez cette opération jusqu'à ce que
le granité soit complètement formé.

Réservez au congélateur jusqu'au moment
de servir.



Granité champagne-pomelos



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

Dans un saladier, faites dissoudre le sucre semoule dans l'eau bouillante.

Ajoutez le jus de pamplemousse et le champagne.

Versez la préparation dans un récipient assez plat, puis placez-le au congélateur pendant 45 minutes environ. Une fois ce temps écoulé, grattez le mélange à l'aide d'une fourchette et replacez-le au congélateur.

Renouvelez cette opération jusqu'à ce que le granité soit complètement formé.

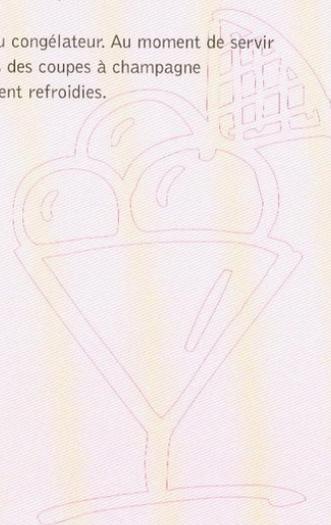
Réservez au congélateur. Au moment de servir versez dans des coupes à champagne préalablement refroidies.

350 g de jus de pamplemousse

10 cl de champagne

15 g de sucre semoule

3 cuillères à soupe d'eau bouillante



Granité noix de coco



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

1/2 litre de lait frais entier

5 cl de Malibu® coco

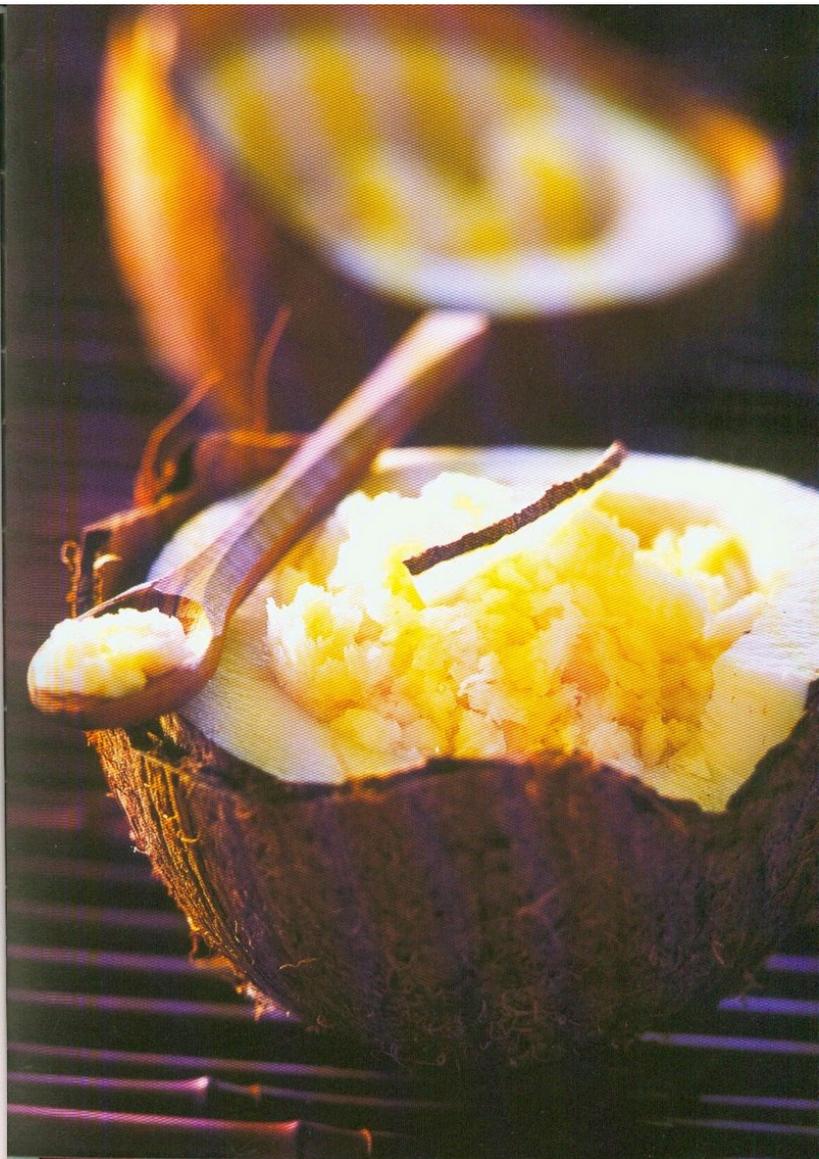
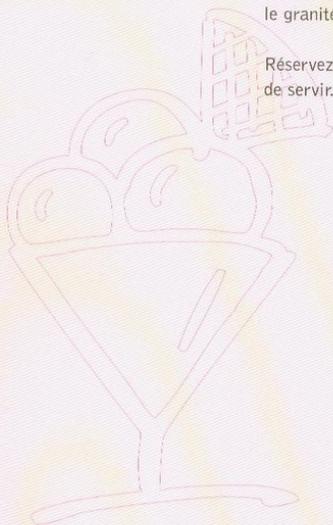
40 g de sucre semoule

Versez tous les ingrédients dans un saladier puis fouettez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Versez la préparation dans un récipient assez plat, puis placez-le au congélateur pendant 45 minutes environ. Une fois ce temps écoulé, grattez le mélange à l'aide d'une fourchette et replacez-le au congélateur.

Renouvelez cette opération jusqu'à ce que le granité soit complètement formé.

Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.





Granité verveine

Faites bouillir l'eau dans une casserole, retirez-la du feu puis ajoutez la verveine. Laissez infuser 10 minutes (si vous réalisez la recette avec des infusions, quelques minutes suffisent).

Filtrez l'infusion, remettez-la à chauffer et ajoutez le sucre. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

Versez la préparation dans un récipient assez plat, puis placez-le au congélateur pendant 45 minutes environ. Une fois ce temps écoulé, grattez le mélange à l'aide d'une fourchette et replacez-le au congélateur.

Renouvelez cette opération jusqu'à ce que le granité soit complètement formé. Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.



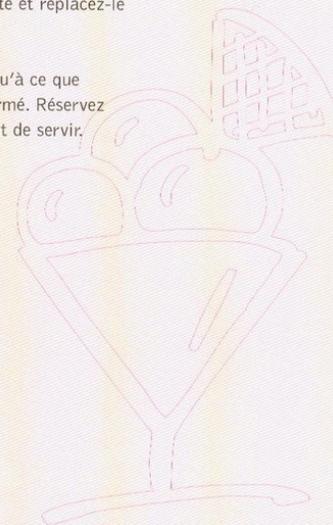
INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

1/2 litre d'eau minérale

75 g de sucre semoule

10 g de verveine fraîche

ou 5 sachets d'infusion à la verveine



Parfait glacé au thé earl grey



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 30 g de thé earl grey
- 20 cl d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 8 cl de lait
- 30 cl de crème fleurette
- 1 feuille de gélatine
- 1 cuillerée à soupe de rhum brun

Déposez un saladier au congélateur.
Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.
Faites bouillir l'eau et mettez le thé à infuser.

Versez le thé et le sucre dans une casserole, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez le tout sur un bain-marie, afin de chauffer le mélange pour qu'il épaississe.

Faites fondre la gélatine au four micro-ondes, ajoutez le rhum et fouettez, puis incorporez au fouet dans les jaunes encore chauds.

Hors du feu, continuez de fouetter jusqu'à refroidissement.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.
Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur au moins 4 heures.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster.

Vous pouvez incorporer quelques noix caramélisées ou des pruneaux macérés au préalable dans un vin chaud.

Parfait glacé mangue



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

Déposez un saladier au congélateur.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez le tout sur un bain-marie, afin de chauffer le mélange pour qu'il épaississe.

Hors du feu, continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Ajoutez la pulpe de mangue et le rhum, et mélangez.

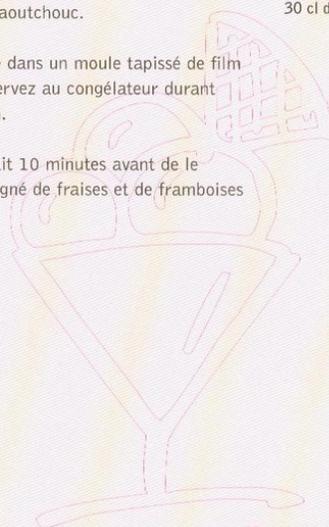
Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur durant 4 heures minimum.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster, accompagné de fraises et de framboises fraîches.

- 400 g de pulpe de mangue
- 100 g de sucre semoule
- 5 cl d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 5 cuillerées à soupe de rhum brun
- 30 cl de crème fleurette



Parfait glacé safran-vanille



INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

- 1 gousse de vanille
- 1 pointe de couteau de safran en poudre
- 125 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau
- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de crème liquide

Déposez un saladier au congélateur.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez le tout sur un bain-marie, afin de chauffer le mélange pour qu'il épaississe.

Hors du feu, continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau.

Ajoutez les graines de vanille et le safran au mélange jaunes-sucre.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly. Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur au moins 4 heures.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster et servez-le avec des tranches d'ananas ou de la pêche arrosées de quelques cuillerées de sauce chocolat.

Parfait glacé pêche



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 100 g de liqueur de pêche
- 1 pêche coupée en dés
- 5 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre semoule
- 5 cl d'eau
- 2 feuilles de gélatine
- 45 cl de crème fleurette

Déposez un saladier au congélateur.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

Versez les 5 cl d'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez le tout sur un bain-marie, afin de chauffer le mélange pour qu'il épaississe.

Faites fondre la gélatine au four micro-ondes, puis incorporez-la à la liqueur de pêche et aux dés de fruit, et ajoutez-les aux jaunes d'œufs montés.

Hors du feu, continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur au moins 4 heures.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster.

Rappelons aux ennemis de la gélatine qu'il s'agit d'un produit très maîtrisé que l'on trouve dans bien des gâteaux qu'ils apprécient...

Parfait glacé café



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 10 g de café soluble
- 1 tasse de café expresso froid
- 160 g de sucre semoule
- 6 cl d'eau
- 6 œufs
- 50 cl de crème fleurette
- Quelques grains de café

Déposez un saladier au congélateur.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez le sucre dans les jaunes et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

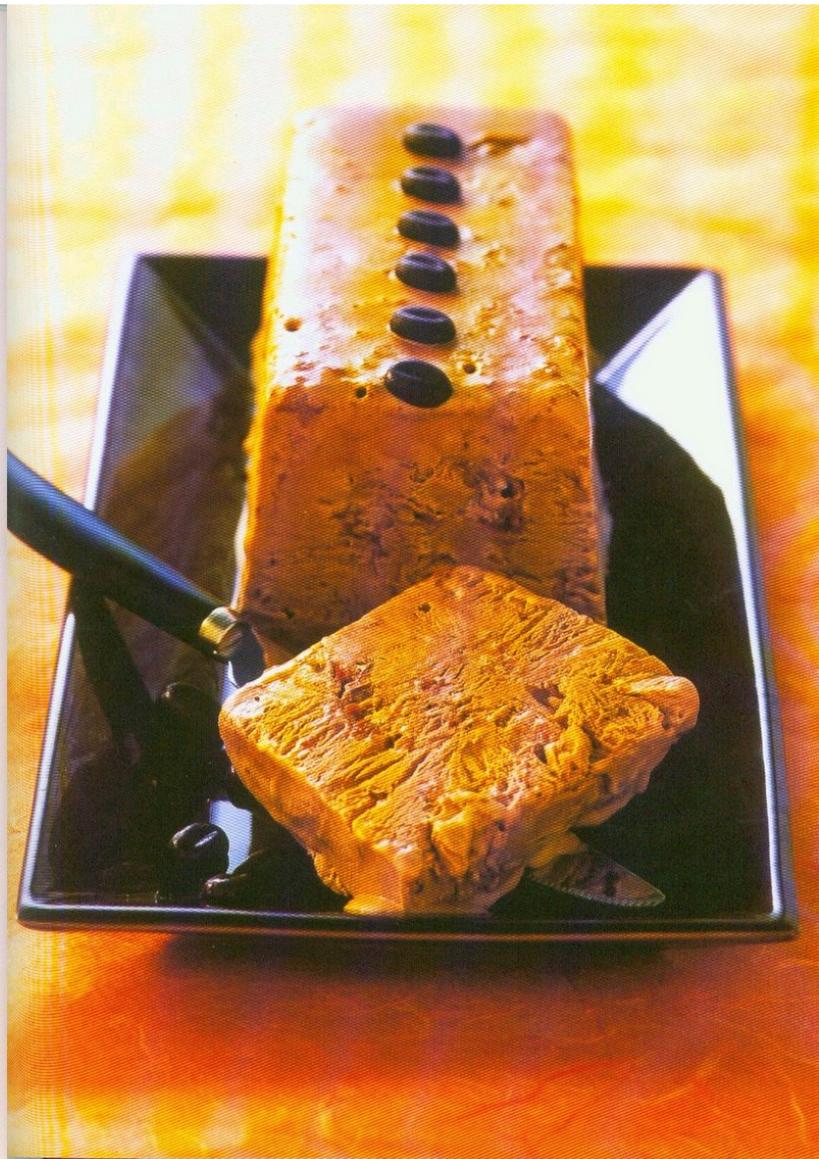
Mélangez le café tiède et le café soluble, puis ajoutez-les aux jaunes d'œufs montés.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly. Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur au moins 4 heures.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster et décorez avec les grains de café.



Parfait glacé chocolat



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 230 g de chocolat noir
- 40 cl de crème fleurette
- 1 tasse de café expresso
- 2 cuillerées à soupe d'eau minérale
- 3 jaunes d'œufs

Déposez un saladier au congélateur.

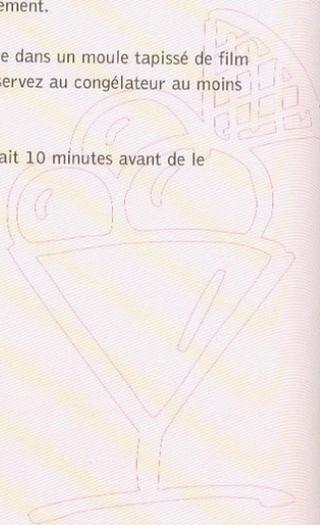
Hachez finement le chocolat avec un couteau. Faites bouillir 20 cl de crème liquide avec l'eau minérale. Versez le mélange chaud sur le chocolat en trois fois et mélangeant constamment.

Versez la crème restante dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Incorporez les jaunes d'œufs au mélange à base de chocolat, qui doit être à la température de votre doigt, puis ajoutez le café expresso tiède. Incorporez la crème fouettée en deux fois et mélangez délicatement.

Versez ce mélange dans un moule tapissé de film alimentaire et réservez au congélateur au moins 4 heures.

Démoulez le parfait 10 minutes avant de le déguster.



Mousse glacée framboise



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- 250 g de pulpe de framboise
- 150 g de sucre semoule
- 37 cl de crème fleurette
- 2 feuilles de gélatine
- 4 blancs d'œufs
- 1 cuillerée à soupe de sirop de framboise

Déposez un saladier au congélateur.

Faites ramollir la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Faites fondre la gélatine ramollie dans une casserole, ajoutez la pulpe de framboise, 50 g de sucre semoule et le sirop de framboise. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois et laissez refroidir quelques minutes.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Réservez au réfrigérateur.

Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant peu à peu le sucre semoule restant. Mélangez-les délicatement à la pulpe de framboise. Incorporez enfin la crème fouettée à la préparation.

Versez la mousse dans le ou les récipients de votre choix et laissez-la figer 3 heures au congélateur.

Démoulez cette mousse 10 minutes avant de la déguster.

Vous pouvez réaliser cette recette avec de la pulpe de fraise ou autre fruit rouge.



Mousse glacée passion-mangue

Déposez un saladier au congélateur.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

Versez le jus de fruit de la passion dans une casserole et faites-le chauffer sur feu doux. Incorporez le sucre semoule et la gélatine ramollie à l'aide d'un fouet.

Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement, mais sans que le jus soit pris en gelée. Sinon, réchauffez-le très légèrement en fouettant.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly. Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez la mousse dans le ou les récipients de votre choix. Décorez avec des morceaux de mangue fraîche et nappez avec une gelée d'abricot allongée de jus de fruit de la passion. Laissez figer 3 heures au congélateur.

Sortez cette mousse 10 minutes avant de la déguster.



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

1 mangue bien mûre et sucrée

1 fruit de la passion

1 pot de gelée d'abricot ou de passion

200 g de jus de fruit de la passion (surgelé)

70 g de sucre semoule

3 feuilles de gélatine

30 cl de crème fleurette

Mousse glacée marron



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

50 g de sucre semoule

5 jaunes d'œufs

80 g de crème de marron

80 g de pâte de marron

4 marrons glacés

25 cl de crème fleurette

1 cuillerée à café de rhum
ou de cognac

Déposez un saladier au congélateur.

Faites bouillir 3 cuillerées à soupe d'eau et le sucre semoule durant quelques secondes. Fouettez les jaunes d'œufs et incorporez le sirop de sucre chaud.

Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

Mélangez la pâte et la crème de marron avec le rhum.

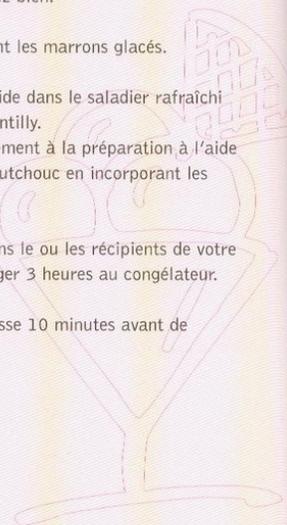
Détendez cette préparation avec un peu de jaunes montés puis mélangez bien.

Hachez grossièrement les marrons glacés.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly. Mélangez-la délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule en caoutchouc en incorporant les marrons glacés.

Versez la mousse dans le ou les récipients de votre choix et laissez-la figer 3 heures au congélateur.

Démoulez cette mousse 10 minutes avant de la déguster.



Mousse glacée vanille



INGRÉDIENTS
POUR 8 À 10 PERSONNES

200 g de sucre semoule à confiture
(pré-géliné)

200 g de sucre semoule

35 cl de crème fleurette

40 cl de lait frais

9 jaunes d'œufs

2 gousses de vanille de Tahiti

Déposez un saladier au congélateur.

Versez le lait dans une casserole. Fendez les gousses de vanille dans la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Déposez les grains et les gousses dans le lait. Portez à ébullition. Ajoutez la moitié du sucre semoule.

Mélangez les jaunes avec le reste du sucre semoule et ajoutez le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire comme pour une glace traditionnelle. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Versez la crème liquide dans le saladier rafraîchi et fouettez-la en chantilly.

Dans un autre saladier, versez la crème vanille puis ajoutez lentement la crème montée à l'aide d'une spatule en caoutchouc jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Versez la préparation dans le moule de votre choix (savarin, kouglof, gâteau de Savoie), puis réservez au congélateur au moins 6 heures.

Démoulez cette mousse 10 minutes avant de la déguster en passant le moule sous l'eau chaude.

Vous pouvez accompagner cette mousse glacée d'un coulis de fruits rouges.

Mont pralin



INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

100 g de pralin en grains

6 gros œufs

8 cuillerées à soupe
de sucre semoule

2 gousses de vanille

2 cuillerées à soupe d'eau
de fleur d'oranger

45 cl de crème liquide

3 meringues

Préchauffez la four à 210 °C (th. 7).

Mettez un saladier au congélateur.

Faites recuire le pralin quelques minutes au four.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Incorporez le sucre semoule et les grains des
gousses de vanille dans les jaunes, puis fouettez
jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez la crème liquide très froide dans le saladier
rafraîchi. À l'aide d'un fouet électrique battez
régulièrement la crème, doucement d'abord, puis
de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle
tient entre les branches du fouet et qu'elle a
doublé de volume. Incorporez-la délicatement
aux jaunes d'œufs blanchis.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme et
incorporez-les délicatement au mélange précédent,
puis ajoutez la fleur d'oranger.
Remplissez le moule de crème mousseuse en vous
arrêtant à 2 centimètres du bord. Tapissez
régulièrement toute la surface de morceaux de
meringue en pressant légèrement.

Placez la mousse une nuit au congélateur.
Démoulez en passant le moule sous un filet d'eau
chaude. Recouvrez de pralin, puis remettez au
congélateur avant de servir.

Comme sur la photo ci-contre, utilisez de jolis
moules.





Coupe Hawaï

Mettez la coupe au congélateur.

Égouttez les tranches d'ananas et faites-les macérer 1/2 heure dans la liqueur.

Coupez les tranches d'ananas en deux puis disposez-les dans la coupe refroidie. Déposez ensuite une grosse boule de crème glacée vanille, aplatissez-la légèrement avec le dos d'une cuillère à soupe, puis recouvrez-la d'une boule de sorbet mandarine.

Réalisez les décorations de votre choix avec de la crème chantilly.

Terminez la coupe en décorant d'une langue-de-chat ou d'un biscuit en forme de surf.

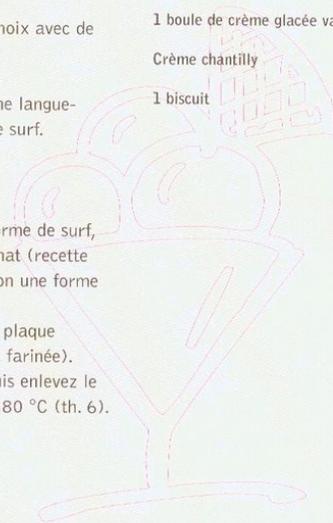
Servez aussitôt.

Pour confectionner un biscuit en forme de surf, préparez de la pâte à langues-de-chat (recette page 150). Découpez dans un carton une forme comme pour réaliser un pochoir. Posez ce pochoir sur la plaque antiadhésive du four (ou beurrée et farinée). Étalez la pâte avec une raclette, puis enlevez le carton. Faites cuire 10 minutes à 180 °C (th. 6).



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

- 2 tranches d'ananas frais ou au sirop
- 2 cuillerées à soupe de liqueur d'orange (Grand Marnier®)
- 1 boule de sorbet mandarine
- 1 boule de crème glacée vanille
- Crème chantilly
- 1 biscuit





Coupe Geisha



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

Lavez les fruits confits afin d'éliminer le sucre qui les enrobe, égouttez-les puis hachez-les grossièrement.

Dans un bol, mélangez-les avec un peu de saké.

Déposez la glace vanille dans la coupe de façon irrégulière et ajoutez les fruits confits. Lissez dessus la crème chantilly puis parsemez de pralin en grains.

Servez aussitôt.

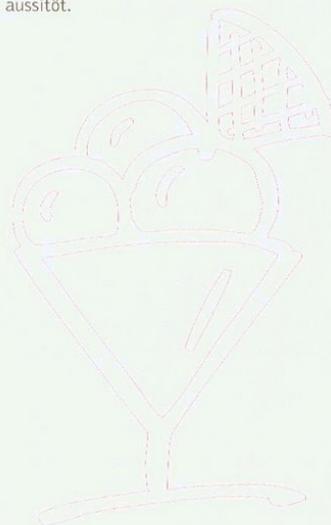
1 cuillerée à soupe de fruits confits

1 cuillerée à soupe de saké (eau-de-vie de riz japonaise)

3 cuillerées à soupe de glace vanille

1 cuillerée à soupe de pralin en grains (en grandes surfaces)

Crème chantilly



Coupe Viviane



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 1 coque de meringue
- 2 boules de glace vanille
- 1 boîte de fruits confits multicolores
- 5 cuillères à soupe de kirsch ou de liqueur de Grand Marnier®
- Noisettes concassées grillées
- Crème chantilly

Pour la sauce chocolat

- 10 cl de lait frais
- 5 cl de crème liquide
- 130 g de chocolat noir à 60 % de cacao
- 15 g de beurre
- 30 g de sucre semoule

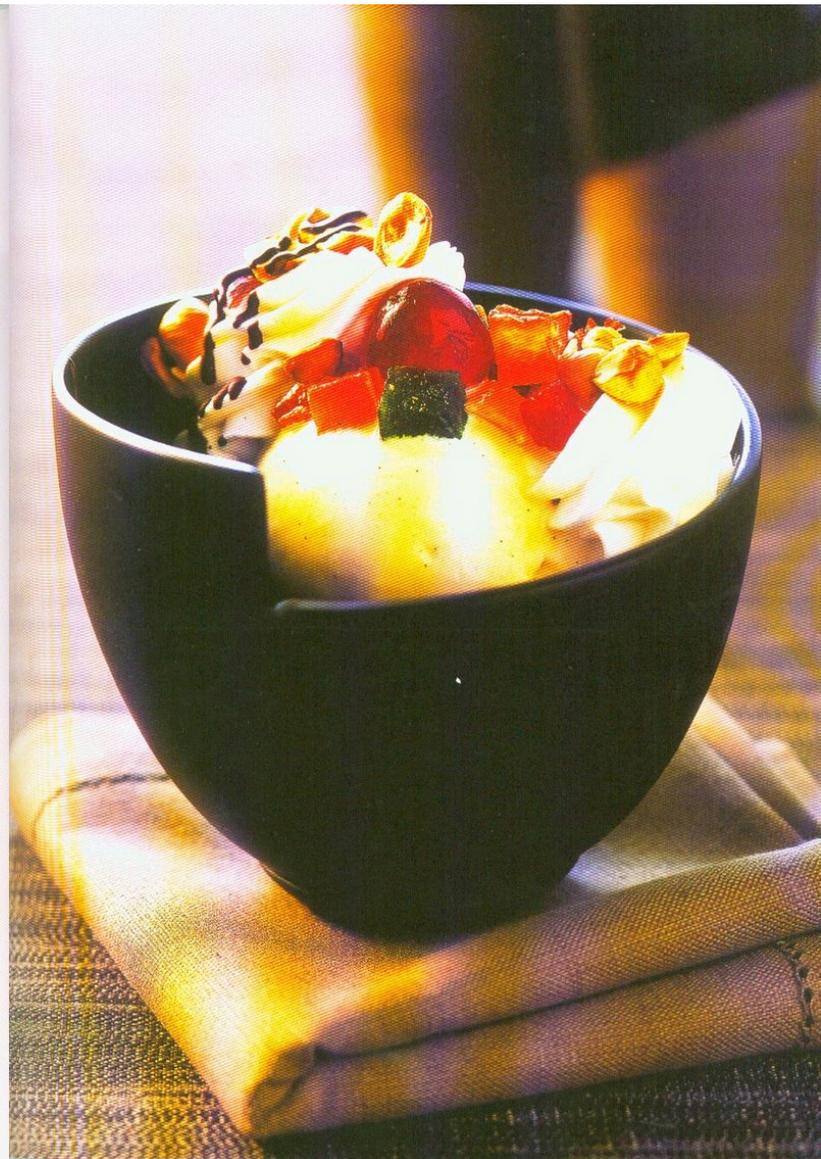
Préparez la sauce chocolat : portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole. Ajoutez les autres ingrédients en mélangeant au fouet, puis faites reprendre l'ébullition 1 seconde. Réservez.

Lavez et égouttez les fruits confits, faites-les macérer 10 minutes dans l'alcool, puis mélangez-les à la glace vanille à l'aide d'une cuillère en bois. Réservez cette glace plombière au congélateur.

Garnissez le fond de la coupe de sauce chocolat. Recouvrez-la d'un morceau de meringue, puis démoulez dessus une grosse boule de glace vanille aux fruits confits.

Décorez avec la crème chantilly et parsemez le dessus de quelques noisettes grillées.

Servez aussitôt.





Coupe Singapour

Découpez l'ananas en évitant le milieu : coupez la tête de l'ananas et légèrement la base afin de lui donner une assise. Incisez et coupez entre la peau et la chair (laissez un bon centimètre), puis incisez à 2 centimètres de la base de chaque côté de l'ananas et coupez en tournant sans abîmer le fruit (comme un pain surprise). Détaillez la chair en rondelles et enlevez le cœur. Conservez la moitié pour un autre dessert.

Disposez une boule de glace vanille dans le fruit, et plantez autour, verticalement, les triangles d'ananas. Ajoutez une boule de glace pistache entre les triangles d'ananas.

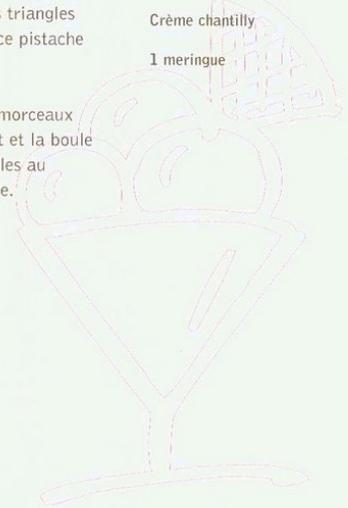
Garnissez de crème chantilly et de morceaux de meringue entre les bords du fruit et la boule pistache. Finissez en piquant les tuiles au chocolat. Décorez avec une ombrelle.

Servez aussitôt.



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

- 1 ananas victoria
- 1 boule de glace pistache
- 1 boule de glace vanille
- 2 tuiles au chocolat
- Crème chantilly
- 1 meringue

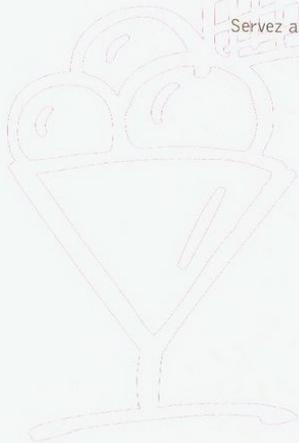


Coupe Majestic



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 2 boules de glace vanille
 - 1 boule de sorbet abricot
 - 3 abricots frais bien mûrs
ou 5 oreillons d'abricots au sirop
 - 1 boîte de fruits confits multicolores
 - 1 gaufrette éventail
- Mixez deux des abricots en compote, puis réservez au réfrigérateur.
- Lavez et égouttez les fruits confits, hachez-les en petits cubes. Réservez.
- Garnissez le fond de la coupe de compote d'abricot, et recouvrez d'une épaisse couche de glace vanille.
- Déposez sur la glace vanille une boule de sorbet abricot, un oreillon d'abricot et les fruits confits. Terminez en piquant l'éventail dans la glace.
- Servez aussitôt.





Coupe Cévenole



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrez la plaque du four de papier cuisson et mettez les amandes effilées à griller pendant environ 8 minutes : elles doivent être bien colorées. Laissez-les refroidir.

Disposez le marron glacé ainsi que les brisures de marron dans la coupe et arrosez-les légèrement de rhum.

Étalez la glace vanille dessus, puis décorez avec la crème chantilly en recouvrant la glace.

Finissez la coupe en parsemant d'amandes effilées grillées.

Servez aussitôt.

3 cuillères à soupe de glace vanille

1 marron glacé entier

25 g de brisures de marron glacé

1 cuillerée à café de rhum brun à 40°

Crème chantilly

15 g d'amandes effilées



Coupe au melon



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

- 1 melon mûr à point
- 2 fines tranches de pain d'épices
- 1 boule de sorbet melon
- 1 cuillère à soupe de glace vanille
- Quelques fruits moelleux

Avec un économe, épluquez le melon puis, à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réalisez des petites billes de melon (dix environ) en récupérant le jus. Réservez au frais.

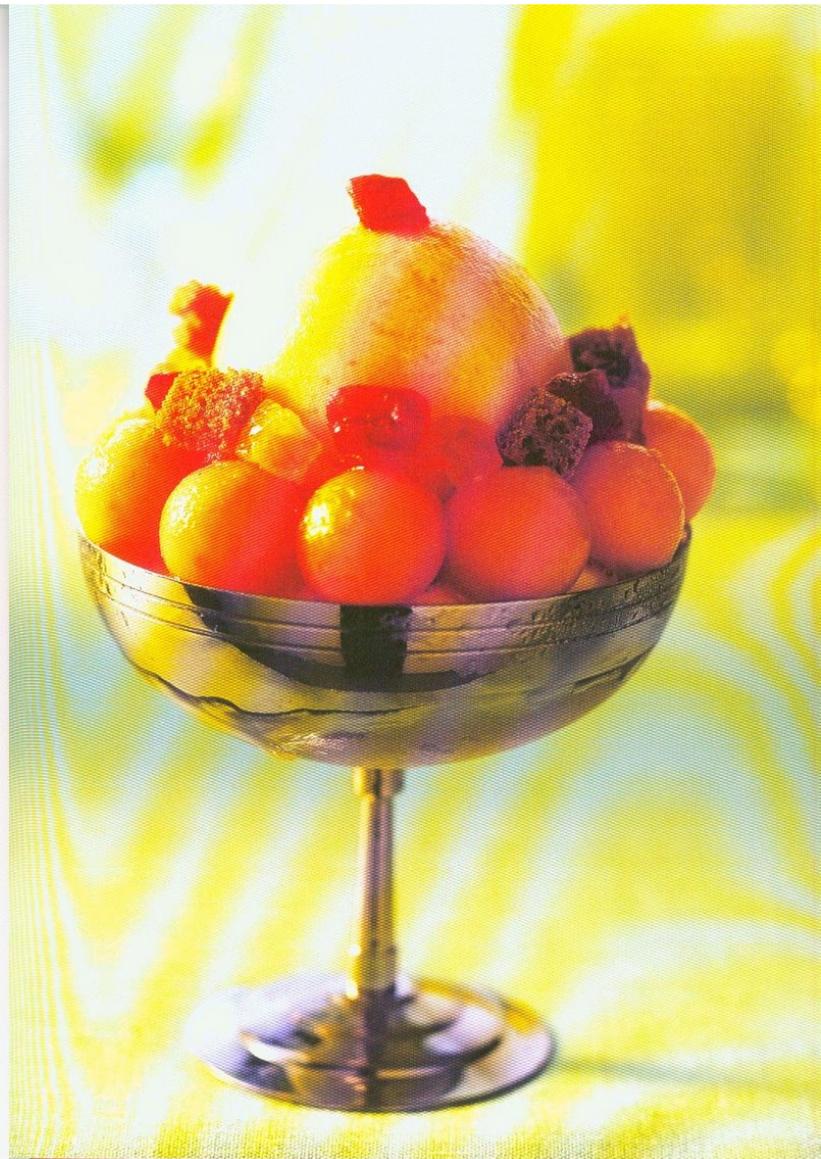
Dans le fond de la coupe, déposez la glace vanille et étalez-la.

Découpez une tranche de pain d'épices pour l'ajuster dans la coupe, puis imbitez-la au pinceau du jus de melon récupéré. Coupez l'autre tranche en petits cubes.

Démoulez une grosse boule de sorbet melon au milieu de la coupe et rangez autour les petites billes de melon.

Incrustez quelques fruits moelleux de votre choix et des petits cubes de pain d'épices entre les billes de melon.

Servez aussitôt.





Coupe Wilfrid

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrez la plaque du four de papier cuisson et mettez les amandes effilées à griller pendant environ 8 minutes : elles doivent être bien colorées. Laissez-les refroidir.

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre semoule pendant 1 minute et réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez ensuite la liqueur d'orange, puis réservez.

Coupez les fruits en petits dés et laissez-les macérer 1/2 heure dans le sirop à l'orange.

Imbibez les macarons aux amandes du sirop parfumé à l'orange, écrasez-les et disposez-les dans la coupe.

Ajoutez les dés de fruits macérés, puis déposez par-dessus la glace vanille.

Arrosez-les avec le même sirop et saupoudrez d'amandes effilées grillées.

Servez aussitôt.

Pour cette recette, utilisez les fruits que vous avez dans votre cuisine : ils conviennent tous.



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

1 boule de glace vanille

2 petits macarons aux amandes
ou 2 biscuits secs

100 g de fruits de saison :
fraises, abricots, pêches...

2 cuillerées à soupe de sucre semoule

2 cuillerées à soupe d'eau

1 cuillerée à soupe de liqueur d'orange
Grand Marnier®

1 cuillerée de café d'amandes effilées



Coupe Clown



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 1 boule de glace de votre choix
- 1 cornet à glace en biscuit
- Crème chantilly
- 2 raisins secs
- 1 gros bigarreau
- 1 morceau d'angélique confite
- 1 noix de pâte d'amandes
- Quelques vermicelles multicolores

Mettez une petite assiette à refroidir au congélateur 1 heure à l'avance.

Pendant ce temps, découpez un sourire dans l'angélique confite et réalisez un petit nœud papillon dans la pâte d'amandes (étalez la pâte d'amandes, découpez un petit rectangle et plissez-le en son milieu).

Mettez une grosse boule de glace dans l'assiette. Posez dessus le cornet à glace, pointe en l'air et légèrement de travers.

Formez tout autour de la glace un mince cordon de crème chantilly.

Collez les raisins secs sur la glace pour les yeux et le bigarreau en guise de nez, ajoutez le sourire et le nœud papillon.

Parsemez de vermicelles et servez aussitôt.





Coupe Iceberg

Faites bouillir l'eau dans une casserole, puis ajoutez le sucre et faites bouillir encore 1 minute. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Ajoutez le curaçao et 2 cuillères à soupe d'eau très froide dans le sirop et réservez au congélateur sans faire durcir (il faut juste que cela soit très froid).

Dans la coupe, déposez le sorbet kiwi et ajoutez dessus la boule de sorbet coco.

Ensuite, versez jusqu'à mi-hauteur du sirop bleuté, puis râpez un peu de chocolat noir sur la partie non immergée de la glace blanche.

Servez aussitôt.



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

1 grosse boule de sorbet coco
ou lait d'amande

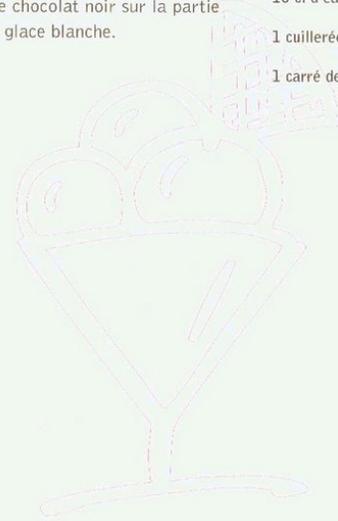
1 boule de sorbet kiwi

75 g de sucre semoule

10 cl d'eau

1 cuillère à soupe de curaçao bleu

1 carré de chocolat noir



Coupe Champenoise



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

1 boule de sorbet abricot

2 cuillerées à soupe
de pistaches émondées

1 biscuit à la cuillère
(chez votre pâtissier)

1 cuillerée à soupe de champagne

Pour le sabayon au champagne

2 cuillerées à soupe de champagne

2 jaunes d'œufs

2 cuillerées à soupe de sucre semoule

2 cuillerées à soupe de chantilly

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

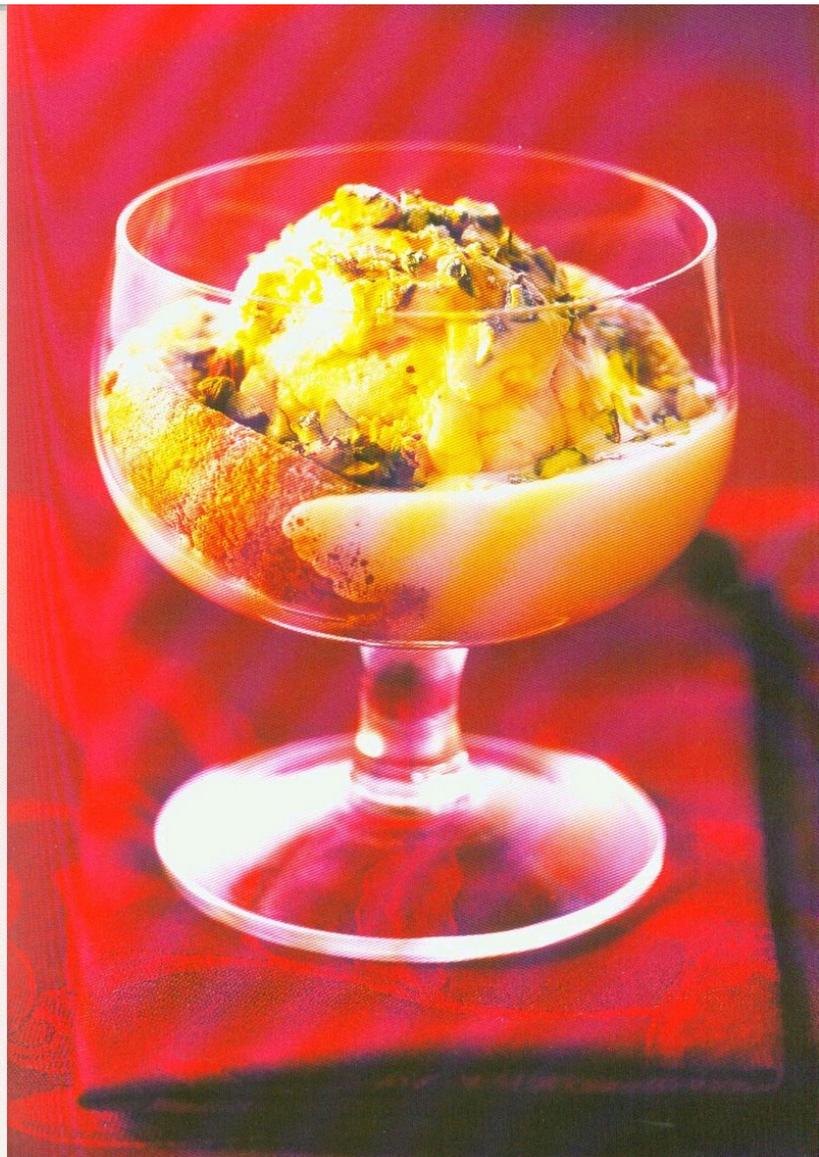
Recouvrez la plaque du four de papier cuisson et mettez les pistaches à griller pendant environ 8 minutes : elles doivent être légèrement colorées. Laissez-les refroidir avant de les hacher grossièrement.

Coupez le biscuit en deux et ajustez-le au fond de la coupe. Arrosez-le de la cuillerée de champagne, puis garnissez la coupe d'une boule de sorbet abricot. Réservez au congélateur le temps de réaliser le sabayon.

Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez alors le champagne en remuant délicatement et finissez en incorporant la crème chantilly.

Sortez la coupe du congélateur, versez 2 cuillerées de sabayon et saupoudrez de pistaches hachées.

Servez aussitôt accompagné d'une coupe de champagne.





Coue Nélusko



INGRÉDIENTS
POUR 3 PERSONNES

Tirez des rubans de chaque glace en glissant une cuillère à la surface et déposez-les sans façon dans la coupe.

Faites-en une garniture assez copieuse.

Dans une casserole ou au four micro-ondes, réchauffez légèrement la crème anglaise.

Finissez la présentation en coulant sur le tout 2 cuillerées à soupe de crème anglaise chaude.

Servez aussitôt.

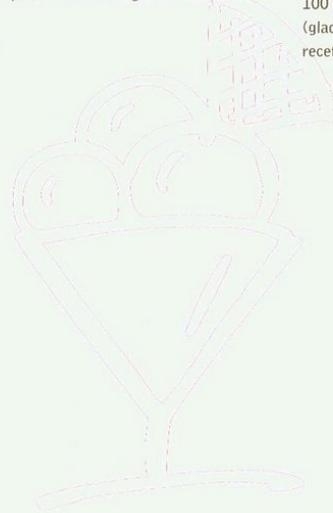
1/2 litre de glace praliné-noisette

1/2 litre de glace chocolat blanc

1/2 litre de glace chocolat noir

Crème chantilly

100 g de crème anglaise vanille
(glace vanille non turbinée,
recette page 12)



Coupe Magnificat



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

1 boule de sorbet ananas

1 boule de glace banane

50 g de sucre semoule

4 cuillerées à soupe de gelée de groseille

2 cuillerées à soupe d'eau

1 barquette de fraises des bois

1 banane

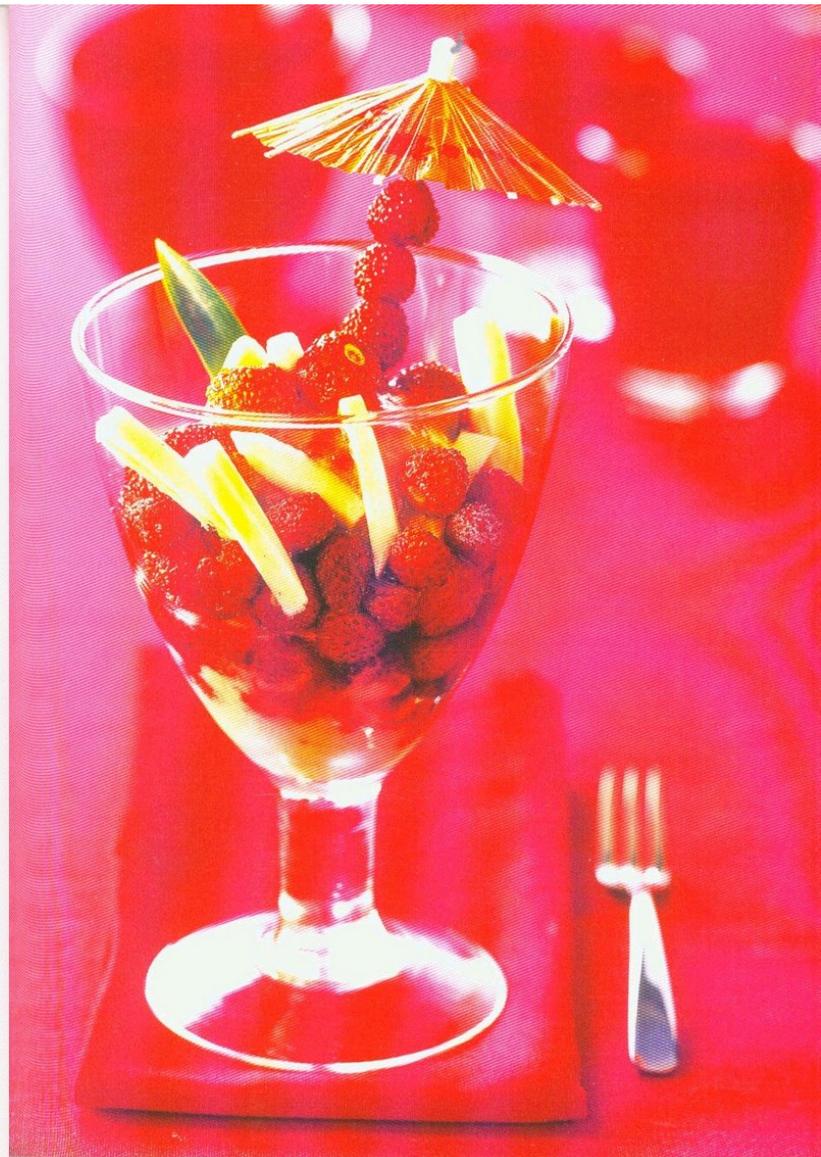
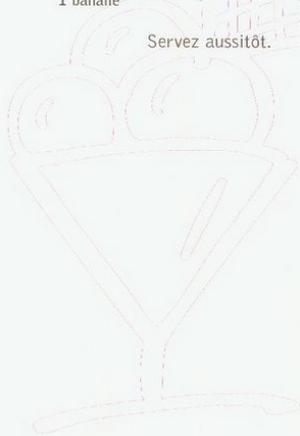
Faites chauffer la gelée de groseille, puis ajoutez l'eau en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Réservez à température ambiante.

Triez les fraises des bois : enlevez les fraises abîmées, faites rouler les moins jolies dans le sucre semoule, réservez les plus belles pour la décoration.

Garnissez le fond de la coupe de glace banane et disposez dessus quelques fraises des bois enrobées de sucre semoule.

Recouvrez avec le sorbet ananas et quelques fraises. Nappez de gelée de groseille détendue à l'eau, et ajoutez quelques bâtonnets de banane.

Servez aussitôt.





Coupe Espagnole



INGRÉDIENTS
POUR 1 PERSONNE

Faites refroidir un verre au congélateur 1 heure à l'avance.

Mettez dans le verre une couche de glace poire, puis recouvrez-la de la poire émincée.

Ajoutez la glace café, incrustez avec quelques-uns des grains de café en chocolat, puis lissez la surface à la spatule ou avec le dos d'une cuillère. Réalisez un chapeau de crème chantilly en partant de l'extérieur de la tasse.

Décorez avec des grains de café et, éventuellement, une ombrelle en papier.

Servez aussitôt.

2 cuillerées à soupe de glace café

2 cuillerées à soupe de glace poire ou sorbet

1 poire au sirop léger ou 1 poire fraîche

Crème chantilly

Quelques grains de café en chocolat (chez votre chocolatier)



Sommaire



GLACES CRÈMES GLACÉES

Glaces aux œufs

- 12 Vanille
- 14 Banane
- 15 Chocolat blanc
- 16 Pistache
- 19 Miel et carpaccio de melon
- 20 Thé
- 22 Caramel
- 23 Liqueur d'orange

Glaces sans œufs

- 24 Fraise
- 26 Café
- 27 Vanille
- 29 Chocolat



SORBETS GRANITÉS PARFAITS GLACÉS MOUSSES GLACÉES

- 32 Sorbet ananas
- 33 Sorbet poire
- 34 Sorbet cassis
- 36 Sorbet melon
- 37 Sorbet cacao
- 39 Sorbet mandarine
- 40 Sorbet pêche-abricot
- 41 Sorbet rhubarbe-fraise
- 43 Sorbet citron-lavande
- 44 Sorbet banane-passion
- 47 Sorbet citron
- 48 Sorbet fromage blanc
- 49 Granité 3 saveurs
- 51 Granité champagne-pomelos
- 52 Granité noix de coco
- 55 Granité verveine
- 56 Parfait glacé au thé
- 57 Parfait glacé mangue
- 58 Parfait glacé safran-vanille
- 59 Parfait glacé pêche
- 60 Parfait glacé café
- 62 Parfait glacé chocolat
- 63 Mousse glacée framboise
- 65 Mousse glacée passion-mangue
- 66 Mousse glacée marron
- 67 Mousse glacée vanille
- 68 Mont pralin





GRANDS CLASSIQUES

- 124 Le colonel et le caporal
- 126 Irish glacé
- 127 La brique norvégienne
- 130 Pêche melba
- 131 Bûche glacée aux marrons
- 134 Café-chocolat liégeois
- 135 Profiteroles au chocolat
- 137 Tiramisu glacé
- 179 Kouglouf glacé
- 141 Bombe glacée vanille-myrtille



À CROQUER

- 144 Sucettes choco
- 147 Sucettes à l'eau
- 148 Sablés
- 149 Meringues
- 150 Pâtes à langue-de-chat
- 152 Tuiles amandes-sésame
- 153 Pétales de rose
- 154 Sauce chocolat
- 155 Crème chantilly
- 156 Coupelle en glace
- 157 Spéculoos

- 158 Adresses
- 159 Remerciements



GRANDS CLASSIQUES

- 124 Le colonel et le caporal
- 126 Irish glacé
- 127 La brique norvégienne
- 130 Pêche melba
- 131 Bûche glacée aux marrons
- 134 Café-chocolat liégeois
- 135 Profiteroles au chocolat
- 137 Tiramisu glacé
- 179 Kouglouf glacé
- 141 Bombe glacée vanille-myrtille



À CROQUER

- 144 Sucettes choco
- 147 Sucettes à l'eau
- 148 Sablés
- 149 Meringues
- 150 Pâtes à langue-de-chat
- 152 Tuiles amandes-sésame
- 153 Pétales de rose
- 154 Sauce chocolat
- 155 Crème chantilly
- 156 Coupelle en glace
- 157 Spéculoos

- 158 Adresses
- 159 Remerciements